

ÜÇ AYLIK DERGİ // 2006 // SAYI 6 // 10 YTL

YemekveKültür

Nermi Uygur // Ahmet Ümit // Mario Levi // Brillat-Savarin // Musa Dağdeviren // Tülay Artan // Gökhan Akçura // Tunca Varış // Gülten Akın
Özge Samancı // Odile Godard // Nejat Ventürk // Turgut Uyar // Necla Akgökçe // Yıldız Cıbroğlu // Carlo Petrini // Tan Oral // Behiç Ak

KİTAP BESİNDİR
OSMANLI ELİTİNİN YEMEK TÜKETİMİNİN BAZI YÖNLERİ
19. YÜZYIL İSTANBUL MUTFAĞINDA YENİ LEZZETLER
BOYOZ
BİR KADIN ALANI OLARAK MUTFAK

ciya YAYINLARI

ISSN 1305-2780



9771305278005

YemekveKültür

Üç Aylık Dergi
Yerel Süreli Yayın
2006 / Sayı 6
10.00 YTL

ISSN 1305-2780

İmtiyaz Sahibi
Zeynep Dağdeviren

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
Begüm Güzeldoğan

Editör
Özge Açıklık

Yayın Kurulu
Prof. Dr. Günay Kut, Turgut Kut,
Nazlı Pişkin, Musa Dağdeviren

Tasarım
D15 Tasarım

Logo ve Kapak Tasarımı
Çağla Turgul

Baskı
Ohan Matbaacılık San.ve Tic. Ltd. Şti
Hadımköy yolu Çakmaklı Mah. San 1
Bulvarı 4. Bölge 9. Cad. No:143
Çakmaklı-Büyükçekmece / İstanbul
(0212) 886 70 70
Temmuz 2006

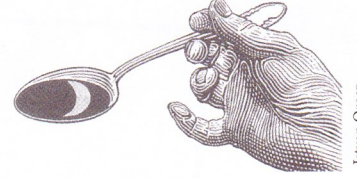
Dağıtım
Biryay / Birleşik Basın Dağıtım A.Ş.
Tel: (0212) 622 23 44

Çiya Yayınları
Güneşlibahçe Sok. 50/B Kadıköy
80040 İstanbul
Tel: (0216) 346 98 61
Faks: (0216) 349 19 02
info@yemekvekultur.com
www.yemekvekultur.com

Abone Koşulları
1 Yıl (4 sayı)
Türkiye 50.000.000.-TL / 50 YTL
T. İş Bankası Rıhtım-Kadıköy Şubesi
1025-374 1990
Yapı Kredi Bankası Kadıköy Şubesi
06-7 1169369-6

YemekveKültür dergisinde
yayınlanan yazıların sorumluluğu
yazarlarına, yayın hakkı
YemekveKültür dergisine aittir.
YemekveKültür dergisinde yayınlanan
yazı ve resimler izinsiz kullanılamaz.

Tadımlık...



İstvan Orosz

YemekveKültür'ün yeni sayısı, "...bir bakıma asıl açlık, karınlar doyduktan sonra başlıyor. Mideler guruldarken, çoğun eklemek yeter. Mideler doluyken, çoğun, değişik doyumlara gerek var. İşte kitap, bu değişik 'ekmeklerden' biri." diyen Nermi Uygur'la açılıyor. Altı sayılık yaşamı süresince dergimiz, sayfalarına konuk olan okuyucunun, dergi sofrasında zihinsel bir doyunluk yaşayabilmesi için çaba gösterdi.

Yemeğin etrafında, aile ya da dostluk bağları ile ortaklıklar kurmuş kişiler için bir tür çekim merkezi olan sofranın mekânında, fiziksel, sosyal ve kültürel açlığın doğurduğu gereksinimle biraraya gelmeye dair yazılarıyla, Ahmet Ümit ve Mario Levi, kendi kişisel tarihlerinin ışığında, geleneksel Pesah sofrasının ve Gaziantep'teki şire yapımının sosyal boyutlarına değiniyorlar.

Yemek kültürüne tutulan ışık, günümüzdeki birçok sosyal ve tarihsel olgunun aydınlanmasına katkıda bulunuyor. Tülay Artan'ın makalesi, Osmanlı seçkinlerinin iç katmanlaşmasını besin tüketim ölçütleri üzerinden değerlendiriyor ve çalışmanın kapsadığı dönemin maddi göstergeleri, bugüne kadar uzanan tüketim kültürüne ışık tutuyor. Özge Samancı'nın çalışması ise, yine Osmanlı seçkinlerinin yemek alışkanlıklarının yazılı kültüre dönüşmeye başladığı dönemde, 19. yüzyılda yayınlanmaya başlayan ilk yemek kitaplarının ve yemek geleneklerinin aynı yüzyıl içinde uğradığı dönüşümleri dile getirerek karşılaştırmalı bir okuma yapıyor.

Günümüzün hızlı akıntısında yemek kültürünün zihinsel boyutlarını yok eden ve bu oranda da gündelik yaşam akışı içinde sadece mideyi anlık olarak doyurmaya yönelik fast food alışkanlığına karşı bir hareket olan Slow Food'un yaratıcılarından Carlo Petrini ise söyleşisinde Slow Food'un direnme odakları üzerinde duruyor. Hızlı yemek alışkanlığı, törensel bir eylem olan yemek yapma ve yemek yemenin sosyal ve kültürel katmanlarını tek boyuta indiriyor. Bu anlamda, Musa Dağdeviren'in, Bayraktar köyündeki hidrellez gelenekleri içinde genişçe bir yer edinmiş olan, emek gerektiren Dortu pilavının hazırlık aşamalarını anlattığı yazısı da büyük önem taşıyor. Hızlıca tüketmeye ve anında unutmaya dayalı yeni yüzyıl kültürü içinde Brillat-Savarin'le tatmanın fizyolojisine; yemeğin apayrı bir bilim dalı olarak gelişimine bakmak, damagımızın belleğini canlı tutabilmek adına acil bir gereksinim olmaya başladı. Bu bellek yitimine direnmek adına, her sayımıza sözlü tarih çalışmalarıyla katkıda bulunan Yıldız Cıbroğlu, yine dergimiz için "Senin Ciğerci" ile bir söyleşi gerçekleştirdi.

Sıcak yaz aylarında okuyacağınız bu sayıda, tadı yavaş yavaş çıkarılan ve unutulmayan sofralardan biri olan rakı sofrasına yer vermemek olmazdı. Gökhan Akçura ve Tunca Varış'a ait iki ayrı yazı, rakının tarihi etrafında sanki birbiriyle sohbet ediyor ve rakı sofrası yoluyla iletişim kuruyor. Dergi sofrasında bizimle buluşan tüm okuyucularımıza, yayın kurulumuza ve reklamlarıyla bizi destekleyen tüm kuruluşlara teşekkür ediyoruz ve bırakalım ki, zihinsel beslenmeye dair olarak son sözü yine Nermi Uygur söylesin:

"Çeşit çeşit undan sudan/Çeşit çeşit yazarın kitabını/Yedim şimdiye dek."

İçindekiler

Tan Oral	1
Tadımlık	2
Nermi Uygur	<i>Kitap Besindir</i> 4
Ahmet Ümit	<i>Bir Antep Klasığı: "Şire"</i> 6
Mario Levi	<i>Bir "Pesah" Yemeği... O Sesler İçimde Yürüyor...</i> 10
Brillat-Savarin	<i>Gastronomi Üzerine</i> 16
Musa Dağdeviren	<i>Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif</i> 22
Tülay Artan	<i>Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri</i> 36
Gökhan Akçura	<i>Bir Rakı Sohbeti</i> 64
Tunca Varış	<i>Geçmiş Günlerde Rakı</i> 80
Gülten Akın	<i>Çay</i> 84
Özge Samancı	<i>19. Yüzyıl İstanbul Mutfağında Yeni Lezzetler</i> 86
Odile Godard	<i>Sofraya Buyrun! Ya da Bir Gastronomu Mutlu Eden Şeyler</i> 98
Nejat Yentürk	<i>Boyoz: İzmir'in Yaşayan ve Unutulmuş Unluları</i> 116
Turgut Uyar	<i>Yılğın</i> 124
Necla Akgökçe	<i>Bir Kadın Alanı Olarak Mutfak</i> 126
Yıldız Cıbroğlu	<i>"Senin Ciğerci"</i> 142
Musa Dağdeviren	<i>Hıdırellez ve Dortulu Pilav</i> 152
Tangör Tan	<i>Carlo Petrini ile Söyleşi: "Slow Food"</i> 158
Behiç Ak	164

Çizgiler

Behiç Ak (164) • Belkıs Taşkeser (124)
Cemal Erez (4,5) • Cevat Özer (84, 141, 156)
Hakan Tüzün Şengün (140)
Tan Oral (1, 81) • Ulaş Güzeldoğan (121)
Yıldız Cıbroğlu (142-151)

Yemek Fotoğrafları

Necdet Kaygın (22-34)

Fotoğraflar
Nejat Yentürk (116-123)
Zeki Kabil (152)
Zeynep Dağdeviren (152-155)

Kapak

Üzüm Kızı rakısı ilanından bir detay

Katkıda Bulunan Kurumlar ve Kişiler

Gözlem Yayıncılık • Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık
Ercüment Asaf Yanıç • Oktay Okukçu • Seçil Yersel

Düzeltilme

Sayı 5: sayfa 130'da, Yıldız Cıbroğlu'nun, Rasih Nuri lleri ile yaptığı söyleşinin başında "Ben diyorum, Cengiz'in torunlarıdır diye. Ama bu kadar övünmeyin, belki ben de Cengiz'in torunuyumdur." cümlesi Rasih Bey'in gelini Mahmure Hanım'a aittir.
Sayfa 142'de, Asuman Bektaş'ın "Mevlevilikte Matbah Terbiyesi" adlı yazısında, 3. paragrafın ilk satırındaki cümleyi "Mevlâna'nın vefatından sonra Selçuklu vezirlerinden Muineddin Süleyman Pervâne ve eşi Gür-ci Hatun'un Selçuklu devri büyüklerinden Alâmeddin Kayseri'nin, Mevlâna'nın oğlu Sultan Veled'in maddi ve manevi gayretleriyle Mevlâna'ya bir türbe yaptırılmıştır" olarak düzeltiriz.

Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri

Değişken Bir Yüzyılda Temel Gıdalar, Lüks Tatlar ve Tadımlıkların İzinde¹

Prof. Dr. Tülay Artan*

Bu makale, Consumption Studies and the History of the Ottoman Empire, 1550-1922, An Introduction (haz. Donald Quataert, State University of New York Press, 2000, 107-200) adlı kitaptan alınmıştır. YemekveKültür dergisinde üç sayı boyunca yayınlanacak olan çeviri metin güncellenmemiş, ancak son on yılda yayınlanmış birkaç çalışma bibliyografyaya eklenmiştir. Burada yayınlanmakta olan ilk bölümde kuramsal arka plan irdelenirken, Osmanlı toplumunda tüketim kültürünün oluşmasının karşılaştırmalı tartışılmasına yönelik olarak dünya mutfakları tarihi literatürü ve yanısıra Matbah-ı Amire'ye dair belgeler tanıtılmaktadır. Bu bölümde yer alan, domatesin Osmanlı mutfağına giriş hikayesini, ikinci bölümde yayınlanacak olan saray ve elit kesim sofralarında ekmek ve et tüketimi ile üçüncü bölümde yayınlanacak olan zeytinyağı tüketiminin incelenmesi takip edecektir. Son bölüm de ayrıca yeni bir çağın eşiğinde ortaya çıkan yapılar ve süreçler Osmanlı elitinin büyük ziyafetleri aracılığıyla tartışılacaktır. İngilizceden çeviri: Barış Özkul. (Bu çevirinin ilk bölümü Nazlı Pişkin, daha sonra tümü Zeynep Yelçe tarafından gözden geçirilmiş; en son yazı tarafından tekrar okunmuştur. Editör ve redaktör müdahaleleri sonucunda kimi kez ifade bozuklukları, anlam kaymaları, içeriğin zayıflaması vs sorunlara maruz kalan İngilizce yayınlanmış metni orijinal metinle karşılaştırarak sabır ve dikkatle okuduğu için İ. Kaya Şahin'e, Türkçeye çeviri sırasındaki yardımları için Zeynep Yelçe'ye minnettarım.)

Bu makale, 18. yüzyıl Osmanlı elitinin yeme içme alışkanlıklarıyla ilgili bazı nitel tanımlar oluşturmayı amaçlayan bir dizi çalışmanın ilk adımıdır. İlk ağızda maddi, malzemelerden yola çıkan ve işin ikmal tarafını irdeleyen bir yaklaşım söz konusu. Öncelikle geniş kapsamlı, genel olarak "yenebilir her şey" olarak tanımlanabilecek bir öbek oluşturup, bu ayrıştırılmamış yığını, temel gıdalar, lüks tatlar ve tadımlıklar olarak daha ince katmanlara ayırmaya çalışacağım. Burada asıl meselem bu. Fakat kategorilerle biraz oynarsak, bunu, Osmanlı yönetici elitinin iç katmanlaşmasını, tüketim ölçütlerinden hareketle kurgulamak gibi daha sosyolojik bir soruna da kaydırabiliriz (ve belki, daha uzun vadede bu katmanlaşmanın başka ölçütlerle uyuşup uyuşmadığına da bakabiliriz) diye düşünüyorum. Gerçi Osmanlı elitinin yemek tüketiminin bu yönünü daha önceki çalışmalarımda vurgulamıştım.² Gene de, söz konusu sosyolojik sorunların, buradaki esas arayışımın her aşamasında da karşımıza çıkması kaçınılmaz olmaktadır.

¹ Bu makale, 1996 yılında hazırlanış sürecinde enstitü müdürü Dr. Anthony Greenwood ve İstanbul şubesinin bütün personeli tarafından büyük bir hoşgörüyle karşılandığım, ARIT (Amerikan Araştırmalar Enstitüsü Türkiye Şubesi) tarafından verilen Teşvik Bursu ile finanse edildi, Harvard Üniversitesi'nde Fulbright ve Aga Khan Programı misafiri profesörü olarak geçirdiğim 1997 yılında tamamlandı. Uzun süredir Osmanlı yemeği ve yemek kitapları üzerinde çalışan Prof. Dr. Günay Kut ve Turgut Kut makaleyi taslak halindeyken inceleyip gerekli gördükleri düzeltmeleri yapma inceliğini gösterirlerken, Topkapı Sarayı Müzesi (eski) Müdürü Dr. Filiz Çağman ardı arkası kesilmeyen sorularımı yanıtladı. Bütün bunları vurgulamaya çabaladım. Sonraki aşamalarda İstanbul ile ilgili içgörülerini esirgemeyen Cemal Kafadar'a teşekkür borçluyum. Bu sırada Halil Berktaş çetrefil konuları omuz omza vererek halletmemizin yanında tüketim tarihi üzerinde günden güne artan ilgimi paylaştı, destekledi ve ayrıca benim için tabloları hazırladı.

² Artan (1996 a).

³ Le Roy Ladurie (1981), s. 23-29.

* Sabancı Üniversitesi.

Kuramsal Arka Plan, Karşılaştırmalı Bağlantılar

İleride bütün bunlar, Osmanlı tarihi çalışmaları açısından hayli verimli olabilir. Emmanuel Le Roy Ladurie, *Romans Kasabasında Karnaval* adlı kitabının ilk bölümünde, 16. yüzyıl Fransa'sının küçük bir taşra kentinin sosyal yapısını irdelemek amacıyla, (1) mertebelere veya imtiyazlı sınıflara; (2) gelir ve servet birikimine; (3) Marksist anlamda sosyal sınıflara dayalı üç farklı yaklaşımı yan yana koymak suretiyle, bu yaklaşımların her birinin tek başına yeterli olamayacağını, ancak bir araya geldiklerinde gerçeği daha iyi yakaladıklarını öne sürer.³ Benim de tüketim karşısındaki tavrım üç aşağı beş yukarı aynı: keskin bir paradigma değişimi önermektense (örneğin, üretime vurgu yapan klasik yaklaşımı ya da “toplumsal iktidar kaynakları”nı daha bütünsel olarak ele alan perspektifleri reddetmektense⁴) bütün yeni boyutlar ve içgörüler arasından gerçeğe daha fazla yaklaşmamıza yarayabilecek yöntemleri, bazen bir arada özümsemeyi tercih ediyorum.

Elbette ki, mertebelerin ve imtiyazların maddi göstergelerle el ele gittiği toplumlar söz konusu olduğunda, tüketim tarihinin getirisi çok daha verimli olabilir. Hatta elit zümresi ile üretim kertesini arasındaki uçurum ne kadar derinse, tüketim çalışmalarının da o kadar aydınlatıcı olacağı bile söylenebilir. Öte yandan, tam da bu tür imtiyazlı sınıflar söz konusu olduğunda, maddi göstergeleri sosyolojik ölçüt ve sorulardan yalıtmamız oldukça zorlaşır. Zira, gıda olarak tüketilecek muhtelif tarım ürünlerine hem muazzam önem atfeden, hem de bu ürünlere toplumsal roller, mesajlar, işlevler ve anlamlar yükleyen, siyasal organizmanın yeniden-bölüşüm ağları ve mekanizmaları ile yarattığı katmanlaşmış dökümantasyon sistemlerinin ta kendisidir.

Bundan dolayı, Goody'nin ileri sürdüğü gibi ve son otuz yılda yemek tarihi konusunda ortaya çıkan patlama boyunca da yavaş yavaş benimsendiği üzere, artık “sınıf” olmaksızın “mutfak”tan söz etmek ya da bunun tam tersini yapmaya kalkışmak neredeyse olanaksızdır.⁵ Bugün üzerinde genel bir uzlaşım sağlanan bu görüş, antropoloji alanında daha 1930'lu yıllarda başlayarak 1960'lı, hatta 1970'li yıllara kadar uzanan dönemde yemek kültürüne karşı gittikçe artan ilgi sonucu kabul görmeye başlamış⁶; bu sayede, güçlü analitik vurgular da içeren daha rafine “örnek olay” çalışmaları yapıldığı gibi⁷, giderek çoğalan bu tür araştırmalardan oluşan derlemeler yaygınlık kazanmıştı.⁸ Sosyal antropologların yanında sosyal tarihçiler de daha kapsamlı bulgu, görüş ve açıklamalarıyla sahneye çıkarılarken⁹, bölgesel ve ulusal mutfaklar üzerine yapılan çalışmaların sayısı günden güne arttı.¹⁰ Sonuçta, bu genel eğilimin ardından,

³ Mann (1986, 1993). İktidar türlerinin sınıflandırılmasına yönelik bir girişim için bkz. Wolf (1990) [Mintz (1996), 28-32]. Daha sonra değineceğimiz “askeri devrim” literatürü içinde kendini konumlandıran, iktidar olgusunu neredeyse bağımsız bir değişken olarak değerlendiren bir yaklaşım için bkz. McNeill (1982), ayrıca bkz. aşağıda 177 no'lu dipnot. (Bu dipnot, *YemekveKültür*'ün bir sonraki sayısında, yazının ikinci bölümünde yer alacaktır [ed. n.])

⁵ Goody (1982). Goody'nin kitabının eleştirisi ve Goody'nin cevabı için bkz. “Symposium Review on Cooking, Cuisine and Class (1989)”.

⁶ Richards'ın öncü çalışmalarında (1932, 1939); ayrıca Lévi-Strauss (1966, 1970, 1973, 1978), Douglas (1971, 1976-77, 1977) ve Douglas ile Nikod'un (1974) yaptığı araştırmalarda görüldüğü gibi.

⁷ Tipik örneklerden biri için Appadurai (1981).

⁸ Bkz. Arnott (1975); Fitzgerald (1976); Chang (1977); Jerome (1980); Farb ve Armelagos (1980); Fenton ve Owens (1981); Khare ve Rao (1986); Fenton ve Kisban (1986); Teuteberg (1992); Geissler ve Oddy (1993). Bu sahada konular zamanla çeşitlenmeye başlamışsa da, hâlâ ağırlıklı olarak Ortaçağ Avrupası çalışılıyor. Öte yandan, yeme içme alışkanlıkları bir hayli tatmin edici düzeyde incelenen Avrupa dışı tek kültür olarak Çin sıvırılıyor. Chang'ın *Food in Chinese Culture* adlı kitabının pek çok temel noktayı diğer kültürlerle karşılaştırmalı bir bağlam içerisinde ele alan 1977 tarihli baskısı, Anderson'un (1988) yaptığı katkıyla birlikte yirmi yıl boyunca Çin yemek kültürü tarihine en kapsayıcı yaklaşım olma özelliğini korudu.

⁹ Tannahill (1988) [1973].

¹⁰ Yalnızca İngiltere üzerine yapılan çalışmalar şunlardı: Wilson (1976); Johnson (1977); Burnett (1979) [1966]; Freeman (1989); Drummond ve Wilbraham (1994) [1939]; Wilson (1994) ve diğer pek çoğu.

hem daha odaklı bir tarihsel duyarlık ve bilinç¹¹, hem de senteze yönelik kapsamlı uğraşları destekleyen yeni bir dalga su yüzüne çıktı.¹² Zaman içinde, mikro ve makro düzeylerde süren bütün bu çığır açma ve saha tanımlama süreci, bir kimlik kartı bulmakta gecikmedi¹³: *Annales* geleneğini izleyerek tarih, sosyoloji, antropoloji, biyoloji ve yemek pişirme sanatını bir araya getiren (ya da her birinden düşünsel alan kapan) bir kitap-dergi olan *Food and Foodways* 1985 yılında yayınlanmaya başladı.¹⁴ Derginin sayfalarında farklı coğrafyalarda tüketilen temel gıda maddelerine ilişkin araştırmalardan, kabile toplumlarında yemek hazırlama sürecinin cinsiyetçi ve otoriter işlevleri üzerine analizlere, eski Çin risalelerinden Batı'daki ilk modern yemek kitapları üzerine incelemelere, Avrupa soylularının mutfak harcamalarından yeni mutfakların ve damak zevklerinin kaynaşma ve ayrışma süreçlerini mercek altına alan kapsamlı araştırmalara ya da günümüz ABD'sinde marazi şişmanlık ve sıkalık olarak şekillenen zihniyet yapılarına dek uzanan tarihsel-kültürel çalışmaları yan yana bulmak mümkün oluyor. (Bütün bu gelişmelere rağmen) on yıl önce bilimsel arenada gene de bir anomali olduğunu söyleyebiliriz: "Tüketim(in) Tarihi" müthiş bir hızla geliştiği halde, birkaç istisna dışında, yeme içme tüketimi bu yeni tarihçiliğin ilgi alanına girmekte oldukça gecikmişti¹⁵; "17. ve 18. yüzyılda "Tüketim ve Kültür" temalı bibliyografik katalog serisi içinde yer alan hacimli kitaplar arasınca bu konunun neredeyse hiç yer almaması da bu durumun bir göstergesi idi.¹⁶

Osmanlı Toplumunda Yerli bir "Tüketim Kültürünün" Oluşumu

İşte (1996'da) tam olarak bu noktada, (yeni) Yemek Tarihi ve Antropolojisi/Sosyolojisi ile (yeni) Tüketim Tarihi'nin kesiştiği yerde duruyor ve gıda tüketimi alanını daha iyi anlayıp 18. yüzyıl Osmanlı tarihi ile bütünleştirmeye yeni başlıyor[d]um. Binghamton, ABD'de yapılan "Osmanlı İmparatorluğu'nda Tüketim, 1500-1923" temalı "7. Osmanlı İmparatorluğu ve Dünya Ekonomisi Konferansı"nın da göstermiş olduğu gibi, Osmanlı tüketimine olan ilginin hızla arttığı bir bağlamda, ben de asıl olarak bu dönemi çalışan bir tarihçi olarak tüketim ile ilgileniyorum. 18. yüzyıl, tüketim kültürünün Avrupa'da başlı başına bir sosyal olgu olarak boy göstermeye başladığı dönem olarak kabul edilir. Bu, Osmanlı çalışmalarındaki birçok olgu gibi tüketici kültürünün de Avrupa merkezli bir yaklaşımla tanımlanmasına neden olmuştur. Bir

¹¹ Barkas (1975); Henish (1994) [1976]; Camporesi (1993); Simoons'ta (1994) olduğu gibi.

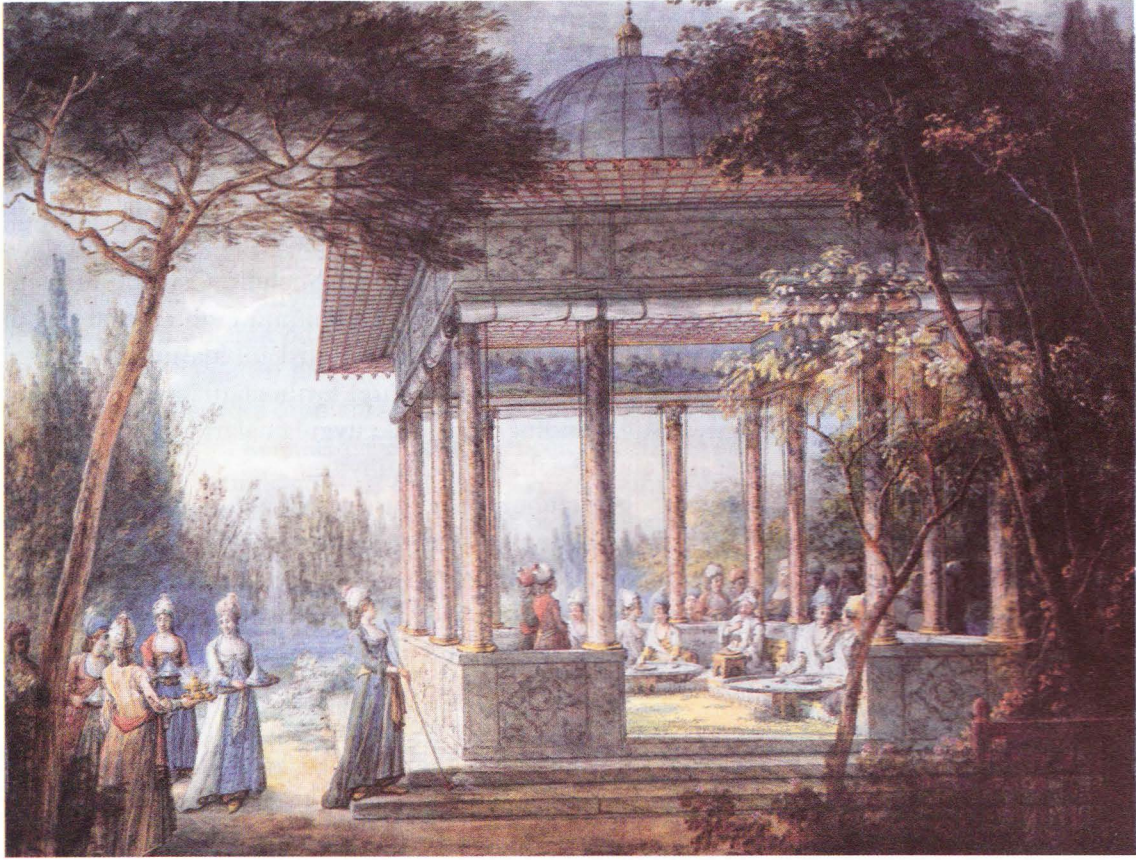
¹² Örneğin Toussaint-Samat (1992) [1987] gıda çeşitliliğini artırarak daha kapsayıcı bir anlayışı benimsedi. Aynı zaman diliminde Pool'un (1993) gibi bir dizi popüler teorinin ya da Grimm'in (1996) gibi daha tematik yaklaşımların yanında son on yılda alana olan ilgi patlaması konferanslar, çalışma grupları hatta Theophano'nun (1996) düzenlediği sergiler gibi etkinliklerle kanıtlanırken bugünlerde neredeyse her gün bölgesel veya ulusal (İngiliz, Fransız, İtalyan, Çin ya da Hint) mutfaklarla yemek kitaplarının yeniden yazılan tarihleri üzerine eserler yayımlanıyor. [Bu furyaya, uluslararası arenada olmasa da, son on yılda Osmanlı/Türk yemekleri de katılmış bulunuyor.]

¹³ Yemeğin yeni tarihsel sosyolojisinin ortaya çıkışıyla ilgili bkz. Elias (1969) ve (1982) [1978]; Murcott (1983); Bourdieu (1984) [1979], (1977) [1973]; Farstur ve Ranum (1975) ve (1979); Flandrin ve Montanari (1996). Bana göre, özellikle aydınlatıcı ve teşvik edici olanlar ise tarih, sosyoloji ve antropolojiyi, sıkıca kuramsallaştırılmış matrislerde birbirlerine yaklaştırarak Avrupa yemek tarihini yeniden tanımladıkları söylenebilecek olan Revel (1982) [1979]; Goody (1982); Mennell (1996) [1985]; Mintz (1985,1996); Flandrin (1981, 1983a, 1983b, 1992, 1996); Flandrin ve Hyman (1986) ve Montanari (1994). Ayrıca demografi, yetersiz beslenme, açlık ve kutluk üzerine yapılan, incelenmesi gereken pek çok çalışma var. Baharatlar, otlar ve yemeklere katılan zehirli maddeler gibi özel gıdaların tarihlerine ise sonraki dipnotlarda değinilecek.

¹⁴ Maurice Aymard, Jean Louis Flandrin ve Steven L. Kaplan tarafından hazırlanan dergi-kitabın ilk cildi 1985'te yayımlandı. Daha sonra, Claude Grignon da editör ekibine katıldı.

¹⁵ İstisnalar için bkz. özellikle Dyer (1989), Shammass (1990).

¹⁶ Tüketime yönelen bu yeni tarihsel ilgiyi çarpıcı biçimde yansıtan bir dizi için bkz. Brewer ve Porter (1993); Bermingham ve Brewer (1995); Brewer ve Staves (1996). Mintz'in, serinin ilk cildinde yer alan, "The Changing Roles of Food in the Studies of Consumption" adlı incelemesinin, bu külliyat içinde tüketimi, yemek kapsamında irdeleyen tek çalışma olması dikkat çekici. Ancak tüketim tarihine dair kapsayıcı bir bibliyografik derlemede gıdalar ve günlük besinlere ayrılan bir bölüm de bulunuyor: Brewer (1991). Yerleşiklik kazanmış Rönesans gibi topoilerin, tüketim perspektifinden yeniden yorumlanması için bkz. Jardine (1996).



Jean-Baptiste Hilair (1753-1822), 33x44 cm, Paris, Musée du Louvre, Département des Arts graphiques, Inv. RF 29658.
(Auguste Boppe, Peintres du Bosphore au XVIIIe siècle, Paris, 1989, 195.)

yandan, aynı zaman dilimi içerisinde Osmanlı elit çevrelerinde tüketilen saatler, aynalar, yeni kumaşlar vs. gibi Batı'dan ithal edilen ürünler, *frenğî* zevklere olan düşkünlüğün artışı olarak çizilen bir çerçevede, gösterişçi-tüketim göstergeleri olarak değerlendirilmektedir. Diğer yandan, Osmanlı elitinin mahremiyet arayışı, doğaya dönüş ve pastoral yaşamla ilgili fantezileri, örneğin lale düşkünlüğü de, yükselen *frenğî* zevkler çerçevesine dahil edilmiştir. Oysa bütün bu klişelerin, yeniden ayrıntılı şekilde incelenip üzerlerinde düşünülmesi gerekiyor.¹⁷

Tarihçiliğimizde değişimi dışa ötelemenin, eskinin terkedilmesini mutlaka “dışardan etkilenme” ya da “dışa dönüklük” olarak tanımlamanın beslendiği muhtelif kaynaklardan söz edilebilir: Bunlardan biri, “doğası gereği durağan” ya da “durgun Doğu'nun” karşısında değişim ve dinamizmin tek kaynağının Batı olabileceği gibi oryantalist bir söylemin bıraktığı derin izlerdir. Özdeş olmasa da oryantalist söylemle ilişkili bir diğer kaynak ise Osmanlı'nın “özünü” yalnızca yeniçeriler, sipahiler, tımarlar, tahrirler ve vergiler gibi tarıma dayalı askeri ve finansal yapılardan ibaret gören düşünme biçimidir. Kentsel ve ticari unsurlar bu defter-bilimsel “özün” dışında kaldığı için “bağlantılar” çevresine itilirken, bu bağlamda daha çok çağdaş Batılıların gözlem ve algılarından yola çıkılarak yapılan tespitler değerlendirilegelmişti.

¹⁷ Akademik ortamdaki bu eksikliğin yanısıra, internet ortamında bir eğlence sitesinin parçası olan Ekşi Sözlük'e giren tanımlardan tutun, Murat Bardakçı ve İlber Ortaylı gibi belli başlı gazetelerin popüler tarih yazarlarının köşelerine kadar her yerde “Lale Devri”, matbaa, tulumbacılar ocağı, Sadabad, çırağan eğlenceleri vs. gibi klişelerin olumlu-olumsuz diye ayrıldığı değer yargıları ile değerlendiriliyor. Bkz. Murat Bardakçı, Hürriyet Gazetesi, 30 Temmuz 2001; İlber Ortaylı, Milliyet Gazetesi, 26 Mart 2006.

Burada Osmanlı çalışmalarının temel tartışmalarının içinde kaybolup gitmek niyetinde değilim. Ancak Osmanlı'nın, Suraiya Faroqhi'nin deyişiyle "buhran ve değişim"¹⁸ yüzyıllarını Erken Modern Çağ'da Batı'nın gerçekleştirdiği atılım karşısında, eşdeğerli olmamakla birlikte gene de bir gelişmeler birleşimi olarak değerlendiren yaklaşımı da gözdardı etmemek istiyorum. Bana kalırsa, ilk olarak 17. ve 18. yüzyıllar ile 19. yüzyılın aynı değişim(ler) kategorisine dahil edilemeyeceğinin; ikinci olarak da, dışsal etkenleri işin içine sokmadan önce ya da sokarken Osmanlı toplumunun, kentsel ya da kırsal olsun, özgöl yaşam ve davranış kurallarının daha dikkatli ve ayrıntılı bir şekilde çözümlenmesi gerektiğinin altı çizilmelidir. Osmanlı ülkesinde yaşayanların çoğunluğu için tüketim alışkanlıklarının büyük bölümü muhtemelen maddi gelir ile orantılı olduğu gibi, tüketimin siyasi ve simgesel yönleri, alışkanlıkları ve bileşenleri de bugün Modernleşme ve Batılılaşma ile bağdaştırılan kültürel kırılmalardan çok, sistemin kendi içinde mütemadiyen yeniden ürettiği kendine özgü baskı uygulamaları ve ikna çabaları, bir anlamda isyanlar ve uzlaşmalar ile belki de daha fazla ilintiliydi.

En azından İmparatorluğun metropolü İstanbul söz konusu olduğunda¹⁹, rahatlıkla tüketici kültürü olarak tanımlayabileceğimiz bir olgunun yaşam tarzlarının çeşitlenmesinde önemli rol oynadığını ve zaman içinde Osmanlı başkentinde yönetici elitin üst düzey mensuplarının giderek çoğalan, ayrışan kamusal kimlikler kazanmasına hizmet ettiğini düşünüyorum. Hanedan ele alındığında bu durum rahatlıkla görülebiliyor; yüksek rütbeli, mertebe ve makam sahibi kişiler söz konusu olduğunda da bu durumu gözlemlemek zor değil. 18. yüzyıla gelindiğinde, Haliç ve İstanbul Boğazı sahillerinde yalı ve sahilsaray edinmenin nasıl Osmanlı elitinin harcama alışkanlıklarının üst sıralarında yer alır hale geldiğine bir başka yerde değinmişim.²⁰ Bu yoğun mimari etkinlik hem hanedana tekrardan meşruiyet kazandırmanın, hem de yönetici elit tabakasının o sıralarda oluşmakta olan yeni katmanlarını meşrulaştırmanın daha öncekilerden farklı bir biçimi oluyordu. Buna bağlı olarak (hanedan ile yeni elit arasında) toplumsal alandaki rekabet çerçevesinde de yeni ittifaklar ve işbirlikleri kurgulandığını gözlemliyorum. Bu durum hanedan mensuplarının bir kısmının, yani padişah kızları ile kız kardeşlerinin, tarihsel yarımadadan çıkarak görkemli sahilsaraylarda kendi görkemli kapılarını kurmalarına yol açmıştı. Böylelikle kocalarının (artık kendi saraylarının gölgesinde bırakukları) saraylarından bağımsızlaşarak, yüksek mertebelere yerleşmekte olan (kocalarının da içinde bulunduğru) yeni bir sınıfın olası "aristokratik" heveslerini de kırıyorlardı. Sultanefendilere düşen bir başka görev de askeri başarıların artık mumla arandığı, dolayısıyla sultanın askeri karizması sayesinde koruduğı meşruiyetini yavaş yavaş yitirdiğı bu sorunlu yıllarda daha seçkin, pırıl-tılı ve neredeyse halkın gözünün içine sokulan türden sergileycilik içeren bir yaşam şeklini benimseyip, olabildiğince ortalıkta görünerek, payitahtta yaşayanların hanedana ve hanedanın devamlılığına olan güvenlerini tazelemeye çalışmaktı. Geçmişin örneklerinden kolayca ayrılan usul ve üsluplarla gelişen temaşa zevki, toplumun neredeyse tüm kesimlerini, seyreden ve seyredilenleri ele geçiriyordu. Böylelikle sıra, kaçınılmaz olarak sahilsarayların içine, bu "yaşam temsili"nin gerektirdiğı maddi göstergelerle donanmasına gelmişti: lüks kumaşlar ve avizeler, saatler ve aynalar, gümüş ve kristal tabaklar, bardaklar ve kadehler, ardından gelen gösterişli giysiler ve mücevherler. Ancak bu nadir, ulaşılması güç ve pahalı objelerin hepsinin miktarları, daha önceki dönemlerde hanedan üyelerinin kişisel kullanım ya da hediye amaçlı edinimleri söz konusu olduğunda norm kabul edilen, cömertçe yorumlanmış üst sınırları dahi

¹⁸ Bkz. Faroqhi (1994c) bölüm başlığı: İnalıcık ve Quataert (ed.) (1994) içinde.

¹⁹ Bu durumun tamamen kendine has doğasıyla ilgili geniş bir literatür bulunuyor. Daha fazlası için aşağıda 24 no'lu dipnota bakınız. Ayrıca, Geç Ortaçağ'da ve Erken Modern Çağ'da devasa bir şehri besleme sorunuyla ilgili bkz. İnalıcık (1994), 179-87.

²⁰ Artan (1993).

fazlasıyla aşmış gibi görünüyor.²¹ Görülmeye değer şeyler biriktirilirken, nicelik de öne çıkıyor, tüketim ve temaşa kültürünün topyekün yeniden tanımlanması el ele gidiyordu.

Aynı dönemde resimli yazmaların ve diğer kitapların üretilmesine olmasa da, var olanların edinilmesine yani toplanmasına ve biriktirilmesine gösterilen ilgi de daha önce hiç görülmediği kadar artmıştı. İlk kez ortaya çıkan şahıs kütüphanelerinde değerli yazmalar titizlikle korunmaya ve aynı zamanda kamuya açılmaya, bir anlamda sergilenmeye, başlanmıştı.²² Yazma eserlerin tercüme, istinsah, cilt ve bazen resimleme gibi kalemlerden oluşan üretim süreci oldukça masraflıydı. Diğer tüketim ve temaşa unsurları arasında dansçılara ve müzisyenlere düzenli olarak ödenen maaşlar ve saray duvarlarının dışına sık sık yapılan gezintiler için (arabalar da dahil) harcanan meblağlar Topkapı Sarayı'nı örnek alan bu seçkin hanelerinin bütçelerinde ciddi oranlara ulaşmıştı. Bütün bunlar bize, gereksinime ve lükse dayalı, olası tüketim paketlerini karşılaştırmalı olarak inceleme fırsatı verdiği gibi, yönetici elitin çeşitli alt grup ve katmanlarının “gösteriş eşiklerini” keşfetmemize de olanak sağlıyor; aynı zamanda bu malların tüketimini belirleyen (kaçınılmaz olduğu kadar tarifi de zor) şahsi seçimleri ve bunların kamusal seçimlere dönüşmeye yüz tuttuğu yeni eşiklere/sınırlara da işaret etmiş oluyor.

Osmanlı İmparatorluğu ve Yakın Doğu Yemek Kültürüne Farklı Yaklaşımlar

Bu bağlamda yemek hakkında sorabileceğimiz soruların sonu yok. Brewer ve Porter “tüketim maddesi olarak yemek fevkalade karmaşık bir konudur” diyerek özetlerler durumu. Bu görüş kısmen yemeğin “aynı anda hem zorunluluk, hem de lüks” (ki bu saptama çalışmamın ana konusuna ışık tutan odak noktalarından biri) ve “aşırı ölçüde dayanıksız” (tüketim süreci bittiğinde ortadan tamamen kaybolması) oluşundan, kısmen de “yemek yeme ve marazi şişmanlık” ile ilintili karmaşık göstergelerden kaynaklanır.²³ Bunların yanı sıra, konunun karmaşıklığının bir başka nedeni olarak yemeğin, alışkanlıkları birbirinden son derece farklı olsa da, muhtelif toplulukların tüketime yönelişlerinin irdelenebileceği evrensel bir konu olmasını da eklemek isterim. Örneğin, Osmanlı İmparatorluğu'ndaki gibi, Balkanlar, Anadolu ve Ortadoğu'da altı yüzyıldan daha uzun bir süre boyunca Âl-i Osman'a boyun eğmiş olmaksızın başka ortak yönü olmayan avcı, çiftçi ve balıkçıların yanı sıra ağız tadını bilenler, ordu mensupları, seyyahlar, tüccarlar, toptancılar, Tanzimat reformcuları, görgü kuralları üzerine yazılar kaleme alanlar, yemek kitapları yazarlar, vakıf mütevellileri, irili ufaklı “kapı” sahipleri ve bu “kapılar”da beslenen “kapıkulları”ndan oluşan her bir topluluğun yemekle ilgili farklı bakış açıları ve yönelimleri yansıttığı söylenebilir.

Aynı zamanda Osmanlı toplumu gerçekten de “yemeğe düşkün” bir toplumdur. Düşkün derken sadece sofradakileri silip süpürmek anlamındaki bir düşkünlükten söz etmiyorum. Yemeğin hazırlanış ve tüketim aşamalarını ritüeller ve kurallar, sözler ve hareketler, sofrada ne zaman yemek yenip ne zaman konuşulacağı da dahil olmak üzere içselleştirilmiş bir düzen ve adap ile donatmalarını da yemeğe düşkünlük tanımının kapsamına sokabiliriz. Bu düşkünlüğün maddi boyutları, mutfak masraflarının bir Osmanlı ileri geleninin toplam bütçesi içindeki oranı ya da yeme içmeye harcanan paranın toplumda yeni kimlik tanımlarının oluşum sürecinde oynadığı rol gibi çok daha karmaşık meselelere gelmeden önce yalnızca insanların ne yedikleri, nerede ve nasıl yedikleri soruları üzerinde kafa yorarak başkentin gıda

²¹ Artan (1995a, b); Artan (1996 b).

²² Artan (1999).

²³ Brewer ve Porter (1993), 5.

ihtiyacının nasıl giderildiği ile ilgili pek çok şeyi açığa çıkarabilir²⁴; payitahtın tarım ve ticaret arasında kurmak zorunda olduğu bağlantılara, Osmanlı elitinin yaşam şeklinde meydana gelen değişimlere, gıda maddelerinin benimsenme ve yaygınlık kazanmalarına ya da tam tersi yönde gelişen olgulara ışık tutabiliriz.

Domates Hikâyeleri

Dolayısıyla, basit sayılabilecek bir yol izleyerek belli gıda maddelerini ve yemekleri birbirleri ile ya da (Batı Avrupa, Akdeniz, Yakın Doğu, Güney Asya gibi) bölgesel mutfaklar ve damak tatları ile bağlantılandırmak; bu süreç içinde “(t)üretilen gelenekleri” açığa çıkarmak mümkündür. Çay ve kahve; mısır, domates ve patates; zeytin ve zeytinyağı; biber ve tarçın gibi maddelerin hemen hepsinin Osmanlı yeme içme kültürünün geçirdiği evrim hakkında anlatacakları kendilerine özgü hikâyeleri vardır. Bugün bu hikâyelerin bazıları Osmanlı bağlamı hesaba katılmadan da olsa araştırılırken²⁵, bazıları hâlâ gizemli bir karanlığın içinde gömülü duruyor. Örneğin, domatesin Osmanlı dünyasına nasıl girdiği bizim için uzun süre bir giz olarak kalmıştır.²⁶ Domatesin Güney Amerika’dan Avrupa mutfağına 15. yüzyılın sonuna doğru girdiği; İtalyanların ancak 18. yüzyıl ortalarında güçlü bir domates geleneği yarattıklarını biliyoruz. (İtalyanlar ve Fransızlar o tarihlerde domatesi “aşk elması” olarak tanımıyorlardı.) İngiliz mutfağına girmesi 20. yüzyılı bulurken²⁷, geleneksel İran mutfağında domates bugüne kadar pek fazla yer bulmadı – geleneksel Hint mutfağında ise hiç yeri olmadı. Oysa Osmanlılar domatesi o kadar sevmişler ki günümüzde domates, sosu ve salçası katılarak yapılan yemeklerin çeşitliliği karşısında bu kullanım yaygınlığının da bir tarihi olduğunu anlamak için biraz çaba harcamak gerekiyor. Anlaşılan o ki, Osmanlılar ilk başlarda uzun bir süre *kavata* adı verilen bir tür yeşil domates yemişler.²⁸ (Gerçi İtalyanlar’ın ve Fransızlar’ın o tarihlerde yeşil renkteki bir maddeyi *amour* (aşk) ile özdeşleştirmiş olmalarına inanmak güç.)²⁹ Osmanlı mutfağında *kavata* sözcüğüne ilk kez 1694/H.1105-1106 yılında, Kristof Kolomb’dan 200 yıl sonrası gibi oldukça erken sayılabilecek bir tarihte, sarayın mutfak ve kiler harcamaları için tutulan bir defterde rastlanır. [Edirne] sarayında, “Enderun-ı Darü’s-sa’ade” için 13.350 *aded* *kavata* gönderildiğine dair not düşülmüştür.³⁰ Bu neredeyse bir tona denk gelir — gerçi bu niceliksel saptama, [ne Edirne’de, ne de] Topkapı Sarayı’nın üçüncü avlusunda iki-üç bin

²⁴ Genel olarak bu sorunun önemi anlaşılmış olmakla birlikte, bugüne kadar yapılan çalışmaların çoğu yalnızca tahıl temini üzerine yoğunlaşmış durumda. 16. yüzyılda yapılan dahili tahıl ticareti için bkz. Güçer (1949-50, 1954, 1964). Devletin dolaysızca tahıl satın alıp ambarlarda biriktirerek şehirlerdeki tahıl trafiğinde daha etkin bir rol oynadığı 18. ve 19. yüzyıllardaki tahıl temini için bkz. Güçer (1949-1950); Cezar (1978); Faroqi (1979-80); Güran (1984-1985); Alexandra-Dersca Bulgaru (1958). 16. yüzyıl İstanbul’undaki gıda stoklarıyla ilgili daha genel görüşler için Alexandra-Dersca Bulgaru (1969), (1983) ve Emecen (1989). Belgeler için bkz. Ahmed Refik (1988a, b, c, d), (H.1332/1913); Abdurrahman Şeref (H.1336/1917). Bu belgelerin çoğu Murphey’de (1988) özetlenmiş durumda. Et stokları için bkz. Cvetkova (1976); Cezar (1981); Greenwood (1988). Diğer gıda maddeleri için bkz. Mantran (1962) ve Faroqi (1994).

²⁵ Kayda değer bir istisna olarak mısır göze çarpar: Stojanovich (1951, 1966). Kahve için Hattox (1985); patates için krş. Salaman (1985)[1949]; Erken Modern Çağ İngiltere’sinde lüks gıda maddeleri olarak kahve, çay ve şeker için Mintz (1993).

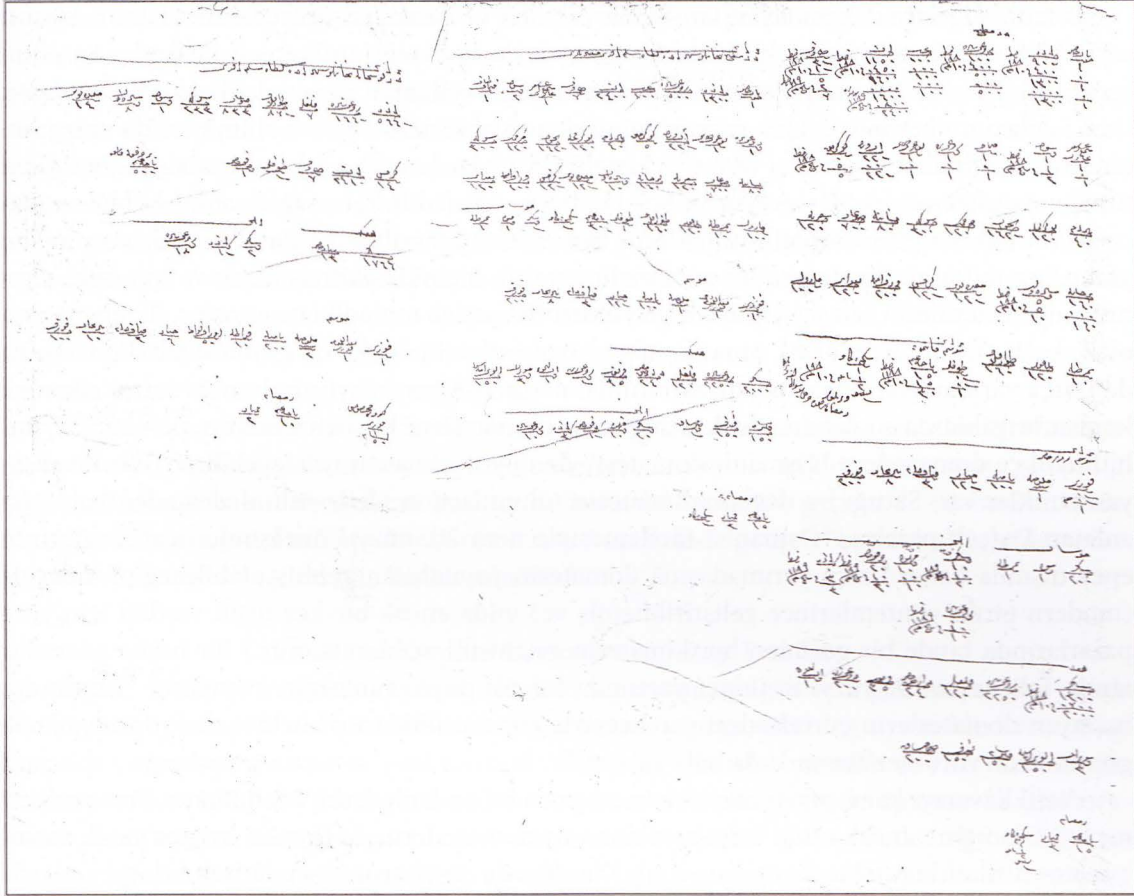
²⁶ Gıdalarla ilgili genel tarihsel açıklamaların yanında domatesin tarihi için bkz. Corbett (1930); Grewe (1987) 82-83; Smith (1992), 1-2; Smith (1994).

²⁷ Tannahill (1988)[1973], 206-7. Ayrıca Mennell (1996)[1985] tarafından anlatılan Fransız ve İngiliz öğrenci değişimi sırasında yapılan deneyi inceleyiniz.

²⁸ Redhouse (1890), 1478: “Yeşil ve *Solanum pseudo-lycopersicon*’un çok acı bir çeşidi”; Şemsettin Sami (H.1318/1900), 1086: acı ve sertçe bir cins tomata ki başlıca turşusu yapılır.”

²⁹ Öbür yandan, Tannahill’in öne sürdüğü Moor > Mori > Amor(i) şeklinde ilerleyen düzelti çizgisine bakılacak olursa bunların en azından alun veya portakal renginde olması gerekiyor: Tannahill (1988)[1973], 206. 17. yüzyılda Osmanlı topraklarında uzun gezilere çıkıp otlar ve bitkiler, meyve ve sebzelerle ilgili gözlemlerini yayımlayan botanist ve tıp doktoru Joseph Pitton de Tournefort (1656-1708) *The Compleat Herbal* adlı kitabında aşk elmaları olarak tanımladığı *lycopersicon*’dan bahsederken *Solanum pseudo-lycopersicon*’a değinmez.

³⁰ Transkripsiyon: Tarım (1987). Aynı belgede (Başbakanlık Arşivi KK 7289, 1694-95), 63.000 adet bamya ve yine 63.000 adet ceviz-i Rûmi’den söz edilir. Rakamların yuvarlaklığına bakarsak gerçekten de adı geçen meyve ve sebzeler tek tek sayılıp, belli sayılan ölçekli kaplarda toplayarak kaba bir hesap çıkarılmış olması.



Başbakanlık Arşivi, Baş Muhasebe Kalemî, MTE 11333

kişiyi bulan nüfusunun düzenli olarak kavata tükettiğini göstermeye yetmez; yine de bildiğim kadarıyla Osmanlı tayinat defterlerinde en azından yüz elli yıl daha, yani 19. yüzyılın ortalarına dek herhangi bir başka isimde, türde ya da renkte domatese sık rastlanmadığına göre bu miktar gerçekten çarpıcı sayılır.³¹ 1723 tarihinde Damad İbrahim Paşa'nın hesap defterlerinde tadımlık olarak (cinsi, rengi belirtilmemiş) domates kaydedilmişken, ancak Selim (III)'in "kafeste" tutulduğu, 1774-1775 yıllarında kendisine ayrılan tayinat listesinde gene kavatayla karşılaşıyoruz.³² Dolayısıyla, aradan geçen zaman zarfında yeşil domateslerin sosyal konumu ne kadar değişmiş olursa olsun, hâlâ şehzade sofralarına layık sayıldıklarını söyleyebiliriz.

³¹ Elbette ki bir yemeğin tüketilmeye başlandığı tarih ile yemek kitaplarında yer almaya başladığı tarih arasında belli bir zaman aralığının gireceği gözetilmeli; bkz. Mennell (1996)[1985], 65. Yine de Osmanlı dünyasında 18. yüzyıldan itibaren karşımıza çıkmaya başlayan ilk yemek kitaplarında (Ağdiye Risâlesi, Yemek Risâlesi ve Ali Eşref Dede Risâlesi, aşağıda bkz. 50 no'lu dipnot) domates ve domatese renk veya tür bakımından benzeyen herhangi bir gıdaya değinilmemesi ilginç. 19. yüzyılın ortalarına doğru yayımlanan ilk yemek kitabı olan Mehmet Kâmil'in *Melceu't Tabbâhin*'inde ise birdenbire domatesli yahni, domates dolması, domates pilavı ve domates salatasıyla karşılaşıyoruz. Bu tarihten itibaren kitaplarda yer alan domates yemeklerinin sayısı gittikçe artıyor. Yemeklerde domates kullanımı 19. yüzyılın ilk yarısında popülerleşirken bu durum yüzyılın ikinci yarısında yazılan kitaplara yansımış olabilir. Ayşe Fahriye tarafından 19. yüzyılın sonlarına doğru (H.1300/1882) kaleme alınan ve kavata ile yapılan yemek tariflerinin ilk ve son kez yer aldığı bir yemek kitabında, kavatanın, kuşhane musakkası, etli kavata dolması, kavata turşusu tarifleri ile 10'dan fazla ayrı domates yemeği (domatesli yahni, midyeli domates dolması, domatesin tepsi musakkası, etli kırmızı ve yeşil domates dolması, domates garnitürü, domatesli midye pilakisi, domates pilakisi, domatesli makarna, domatesli pilav, domates salatası, domates kurusu, domates salçası) arasında belirgin bir ayırım yapılması da kayda değer bir durum. Daha önce belirtildiği gibi daha sonraki yemek kitaplarının hiçbirinde kavatadan söz edilmediği gibi Bedevian'ın (1936) hazırladığı oldukça güvenilir ve yararlı bir bitki adları sözlüğünde de kavata maddesi bulunmuyor. Bunlardan hiç biri, metinde öne sürdüğüm yemek kitapları basılmaya başlamadan önce, kavatadan domatese doğru bir geçiş olduğu yönündeki hipotezimi zayıflatmıyor. Obür yandan, Ayşe Fahriye'nin domates ve kavatanın bir arada var olduğu eski bir döneme dair bilgileri hâlâ hafızasında tuttuğu söylenebilir.

³² Başbakanlık Arşivi D. BŞM. MTE 11333 (1774-75).

Yazılı belgelere dayanmayan tanıklıklar, ikincil ve daha geri derecelerde olabilir, ayrıntı sayılabilir, dolayısıyla hayal kırıklığına uğramak da kuvvetle muhtemel. Örneğin Antoine-Ignace Melling'in 18. yüzyıl sonunda, Üçüncü Selim saltanatı sırasında Topkapı Sarayı'nın ikinci avlusunu betimlediği bir gravürünü dikkate alabiliriz.³³ Divan-ı Hümâyûn'da sadrazam tarafından ağırlanacak bir elçi heyetini karşılamaya hazırlanan ve törensel pilav-yagması için toplanmış olan yeniçeriler gravürün sol tarafında resmedilirken, sağ tarafda, kubbe ve bacaları ilk bakışta göze çarpan mutfakların hemen önünde, dümdüz Babü's-sa'ade'ye yönelen yolun her iki tarafında devasa iki göbek oluşturacak biçimde ekilmiş alçak ve küt bitki yığından hizmetlilerin telaşla yuvarlak ve yumru bir şeyler topladıkları görülür. Toplanmakta olan, başka hiçbir şeye değil, ama domatese benzetilebilir.³⁴ [Ya da günümüzde Bodrum ya da Datça yarımadasındaki köy pazarlarında, nadiren Ağustos ayı ortalarında satışa çıkan ve komşu tezgâhlarda sıralanan, alışık olduğumuz domateslere hiç benzemeyen, pembe, kıvrımlı, büyükçe domateslere "Osmanlı domatesi" deniliyor olmasını irdeleyebiliriz.] Bir de yaşayan tanıklar var: Sattığı bu değişik domatesin tohumlarının, dedesinin dedesinden kaldığını anlatan Datçalı pazarcı, "Osmanlı" nitelemesiyle hem 20. yüzyıl öncesinde ticaret ağlarının epey dışında kalan Datça yarımadasına domatesin payitahttan gelmiş olabileceğini, hem de (modern tarım yöntemlerince geliştirilmemiş ve) yılda ancak bir kez ürün verdiği için yöre pazarlarında binde bir görünen bu domatesin geçmişini açıklamış olur.] Bir başka güvenilir tanık, Edirne'de 19. yüzyılın ikinci yarısında büyük büyükannesinin kuşağının "kızarmaya başlayan domateslerin çürüdükleri gerekçesiyle çöpe atıldıklarını" belirtiyor.³⁵ Bu uygulama günümüzde yörükler arasında da hâlâ yaygın.³⁶

Yeşil kavatayı kanıksayan tüketicinin şu ya da bu nedenle farklı bir domates türü yetiştirmeye başladığını; ancak rengi kırmızıya dönmüş domateslerin de (aynen Avrupa'ya ilk vardığında zehirli olduğundan korkulması gibi) bu kez de alışılmışın dışında bulunduğu yerlerde reddedildiği düşünülebilir. Tuhaf olan, günümüze ne yeşil domatesi tanımlamak için kullanılan yaygın kabul görmüş bir ad, ne de kitaplara girmiş yemek tarifleri kalmamış olmasıdır. *Kavata* adına artık yalnızca gurme derneklerinin düzenlediği özel akşam yemeklerinde hazırlanan nadir Ege yemekleri arasında; sıradan yeşil domatese (yani ham domatese) ise yaz sonu pazarlarında rastlayabiliyoruz — çoğunlukla ya turşu yapılıyor, ya da zeytinyağlı yemekler; hatta çorbasını seven de az değil.

Bu ikili değişim, yani kavatanın yerini kırmızı domates türlerine bırakması ve domatesi olgunlaştıktan sonra toplayıp yeme alışkanlığının kazanılması, acaba ne zaman ve nasıl gerçekleşti? Bu soru şu açıdan önemli: Bugün gayet doğal karşıladığımız alışkanlıklar ne ölçekte, ne kadar yakın bir geçmişte temellenmişti? Bir başka örnek üzerinden düşünebiliriz: Bugün "Osmanlı dünyasında halının yeri tartışılmaz" denilebilir. Oysa Stephanos Yerasimos, milli(yetçi) mitolojiyi şok eden nitelikte bir iddia ortaya atarak, üstün kalitedeki, büyük ve pahalı halıların hiçbir zaman geleneksel Türk-İslam ev yaşamında önemli bir dekoratif unsur ol(a)madığını öne sürmüştü.³⁷ [İddiasının temelinde zengin paşa terekelerinde dahi seccade olarak tanımlanan küçük boy halılar öne çıkarken, büyük taban halılarına rastlanılmıyor olması bulunuyordu. Yerasimos, pahalı malzeme ve kalifiye emek ile sıradışı büyük tezgâhlarda

³³ Melling (1819).

³⁴ Toplananın, soğan ya da patates gibi bir yumru kök olma ihtimali çok düşük. Saray bahçelerinin 16. yüzyıldaki mahsulleri için bkz. G. Necipoğlu (1997).

³⁵ 1980'li yılların başında hâlâ hayatta olan büyükannesinin, vaktiyle Edirne'de yeşil domates yediklerini söylediğini bana ileten Dr. Filiz Çağman ile yaptığım görüşme. Bu durumda kavatanın kırmızılaştığında atıldığı tarih 1890'lara götürebilir.

³⁶ Turgut Kut ile şahsi görüşme.

³⁷ Yerasimos (1996).

üretilen, “saray halısı” diye tanımlanan halıların ancak imtiyazlı sınıfın en imtiyazlı üyelerinin inşa ettirdikleri camii ve sarayları süslediğine, onların daha gösterişsiz kuzenlerinin ise göçebeleri ya da sefere çıkan askerleri çadırlarında soğuktan ve rutubetli havadan korumuş olduğuna dikkati çekmek istemişti. (Burada araya girerek gösterişçi-tüketim ile temel gereksinimler arasındaki uçurumun altını çizebiliriz.) Sipariş zincirine girilmesi, ya da piyasadan elde edilmesi mümkün olmayınca taban halıları üretim ilişkilerinin ve araçlarının değişeceği 19. yüzyıl ortalarına dek zengin evlerine girememişti.] Bu bağlamda halıyı, Osmanlı ev yaşamının vazgeçilmez unsuru, itibar edilen bir dekoratif nesne ve kişilerin toplumsal konumlarının simgesi olarak tanımlayan olgunun da Batı’dan ithal edilmiş olabileceğini, bir başka değişle 19. yüzyıl ortasının yerli (ya da tersine) oryantalizminin bir sonucu olarak milli(yetçi) mitolojiler arasında yer aldığını ileri sürmek mümkün.

Dolayısıyla, ilk kez 1844 yılında yayınlanan bir yemek kitabında yer almasından sonra *tomata* ya da *domates* içeren yemek reçetelerinin sayısının aniden artmasının gösterdiği gibi, yeşil domates kullanımından kırmızı domates kullanımına geçişte de acaba Tanzimat, Abdülhamid veya Jön Türkler döneminin kuytu köşelerinde gelişen “başka kültürlerden esinlenme” nin hangi alt eşikleriyle karşılaşabiliriz?

Kültürel Kurallar Literatürü ve Saray Teşkilatı

Bu tür sebze ve meyve hikâyeleri, tasvirler açısından zengin ve düşünmeye iten yapıda olmalarına rağmen, Maxime Rodinson’ın öncülüğünü yaptığı, Ortadoğu yemekleri ve aşçılığı üzerinde yoğunlaşan, nispeten yeni tarihsel çalışmalar yanında episodik ve yüzeysel kalıyor. Rodinson, ilkin 1949’da Ortaçağ İslam dünyasında saray mensupları, katipler ve âlimler tarafından, kimi zaman da onlar için yazılan yemek reçetelerinden oluşan derlemeler ile tıp risalelerini; daha sonra da yemek tasvirleri, kesitleri, parçalarını içeren kitap, yazı, öykü ve şiirleri konu alan kapsamlı araştırmalar yapmaya başlamıştı.³⁸ *Encyclopedia of Islam*’da “Gıda” başlığı altında yayınlanan çalışmasında ise, klasik İslam kültürüyle yoğrulan halkların yemek alışkanlıklarını belirleyen ve sarmalayan çeşitli yasal ve diğer düzenleyici etkenleri, tabuları, yasakları, sosyal ve dini kalıpları incelemişti.³⁹ Bu çalışma oldukça aydınlatıcı bir nitelik taşımasına rağmen, döneminin akademik eğilimini yansıtan hukuki çerçevenin belirleyiciliği nedeniyle Ortaçağ’dan itibaren sayıları gitgide artan İslam devletlerinde ve imparatorluklarında görülen yemek alışkanlıkları, pişirme usulleri ve gıda tüketimindeki çeşitliliğe ve farklılaşmaya doğrusu hiç yer vermemişti.⁴⁰ Buna karşılık, Eliyahu Ashtor’un 1968’de yayınlanan bir çalışması, yine Ortaçağ Arap kaynaklarına dayandığı halde, aynı coğrafya ve zaman dilimi içerisindeki farklı sınıfların yemek alışkanlıklarını ve mutfaklarını öne çıkarmaktadır.⁴¹ Fakat, tarihsel olarak İslam’ın bu açıdan içerdiği çeşitliliğin esas farkına varanlar 1991’de, Rodinson’dan yaklaşık 30 yıl sonra, gene *Encyclopedia of Islam*’da “Mutfak” maddesini yazan David Waines (Ortaçağ Arap kültürü), Halil Inalcık (Osmanlı kültürü) ve John Burton-Page (Hint-Moğol/Babürlü

³⁸ Rodinson (1949). Waines ve Marin (1994) Ortaçağ Arap yemekleriyle ilgili Rodinson’dan önce yapılan çok sayıda çalışmadan söz ediyorlar.

³⁹ Rodinson (1965).

⁴⁰ Zubaida ve Tapper tarafından da belirtildiği gibi, Waines (1989, 1994), Heine (1982, 1988), Marin (1994), Perry (1988) ve diğer birkaç araştırmacı Ortaçağ Arap yemekleri üzerinde çalışırken, Erken Modern ve Modern çağlardaki Ortadoğu yemek kültürüne pek ilgi gösterilmemektedir. Rodinson çalışmasının birkaç sayfasını 19. yüzyılda ve 20. yüzyılın ilk yıllarında Türkiye, Mısır ve Suriye’de çıkan yemek kitaplarına ayırır. Kitaplardan bazıları özellikle yerel yemek kültürlerini yansıtıyor, çünkü yazarlar kimi kez Avrupa yemek tarifleri ile yerel kültüre uyarlanma biçimlerini de ele almışlardır: bkz. Zubaida ve Tapper (1994), 4, 5.

⁴¹ Ashtor (1975)[1968].

[illegible]

kültürü) oldu.⁴² Son zamanlarda ise hem Sami Zubaida ve Richard Tapper, hem de Manuela Marin ve David Waines, dikkatli değerlendirmeler içeren makalelerden oluşan iki derlemeyi bir araya getirirlerken, Rodinson'dan bu yana Ortadoğu'da yeme-içme ve aşçılık konusunda oluşan literatür üzerine içgörülü birer değerlendirme sundular.⁴³ İlk ciltte İran ve Orta Asya temalı iki makale bu coğrafyayı Doğu'ya doğru genişletirken⁴⁴, ikinci ciltte İspanya ve Kuzey Afrika yemek tarihlerinin çeşitli yönleri ele alındı.⁴⁵ Diğer yandan Hindistan'ın İslam mutfakındaki payının son dönem çalışmalarında unutulmadığını da ekleyelim.⁴⁶

Bu karşılaştırma perspektifinde Osmanlı yeme içme tarihi, ister İslami, ister Akdenizli veya Ortadoğulu bağlamda olsun, kültür tarihinin ihmal edilen bileşeni olmayı sürdürmüştü. Oysa daha 1945'te İsmail Hakkı Uzunçarşılı, imparatorluk mutfaklarını saraydaki önemi açısından ilk kez kurumsal bir çerçevede – Osmanlı devletinin işlevsel unsurlardan biri olarak – incelemişti.⁴⁷ Başka birçok alanda olduğu gibi, gene Ömer Lütfi Barkan, Osmanlı "tüketim sepeti" üzerine genel ilgisinin sonucunda, Osmanlı sarayının mutfak giderleri üzerine ciddi ve yararlı sayılabilecek ilk çalışmaları yapmış⁴⁸, bu araştırma çizgisini Halil İnalcık yukarıda sözedilen çalışmasıyla bir adım ileriye taşımıştı.⁴⁹ Bu sıralarda bir başka araştırma sahası da uzmanlık alanı tıp tarihi olan bir amatör tarihçi tarafından açılmış; Uzunçarşılı ile aynı nesilden olan Süheyl Ünver, *Tarihte Elli Yemek* (1948) ve *Fatih Devri Yemekleri* (1952) gibi çarpıcı başlıklar taşıyan, yemek tariflerinin yer aldığı iki tane kitapçık yayınlanmıştı. Fakat, Ünver'in yayınlarına dikkat edildiğinde, 15. yüzyıla uzandığını iddia ettiği reçetelerin, 18. yüzyıldan kalma üç el yazmasından biri olan *Ağdiye Risalesi*'nin basitleştirilmiş ve tarihsel bağlamından koparılmış halinden ibaret olduğunu anlaşılır.⁵⁰ Giderek Osmanlı tarihi uzmanlarının yanı sıra halkbilimciler, dilbilimciler, edebiyat ve tıp tarihçileri gibi çeşitli uzmanlar tarafından yemek tarihi üzerine yapılan daha akademik çalışmalar birbirini izlemişti.⁵¹ Bu çalışmalarla gıda, yeme içme alışkanlıkları⁵² ve gündelik yaşamın estetik değerleri konularında birçok yeni birincil kaynak ortaya çıkarıldı⁵³, ayrıca bu konulardaki literatürün toplu bir değerlendirilmesi yapıldı.⁵⁴

(Son on yılda bu alanda başka açılımlar da oldu. Sofra adabı konusunda *Risâle-i Garibe*⁵⁵;

⁴² Waines, İnalcık, Burton-Page (1991), 807-15

⁴³ Marin ve Waines (1994), Zubaida ve Tapper (1994). Her iki cilt de Xativa (1991) ve Londra'da (1992) yapılan konferanslardan derlendi.

⁴⁴ Fragner (1994a, b).

⁴⁵ Rossello-Bordoy (1994); Rubiera Mata (1994); Gardia (1994); Diouri (1994).

⁴⁶ Achaya (1994).

⁴⁷ Uzunçarşılı (1945).

⁴⁸ Barkan (1962-63a, b, c); aynı yazar (1971); aynı yazar (1979). Bütün bu çalışmaların dayandığı belgeler: İstanbul Belediyesi Kütüphanesi, Muallim Cevdet no. 0.91; Başbakanlık Arşivi KK 7270 ve MAD 1954.

⁴⁹ Bkz. yukarıda 42 no'lu dipnot; İnalcık, 809-815.

⁵⁰ Sırasıyla *Tarihte 50 Türk Yemeği*, *Fatih Devri Yemekleri*. Ünver bir 19. yüzyıl yangın haritasını da II. Bayezid'in saltanatına tarihlendirirken gene Erken Osmanlı dönemine vurgu yapmayı seçmişti: *Fatih'in Oğlu Bayezid'in Su Yolu Haritası Dolayısıyla 140 Sene Önceki İstanbul*, İstanbul, 1945. Bu yapıtlarla birlikte Ünver, vakıflara gıda dağıtımıyla ilgili yaptığı çalışmalarla (1941-1953) Osmanlı yemek tarifleri üzerinde yoğunlaşan bir ilgi alanı yaratabilmişti. O yıllardan itibaren yayımlanan tarihi yemek tarifleri için bkz. Sefercioğlu (1985); Günay Kut (1984, 1986, 1987a, 1987b, 1988); Halıcı (1992). Basılı Osmanlı yemek kitapları hakkında genel bibliyografik bilgi için bkz. Turgut Kut (1985, 1990).

⁵¹ Koşay ve Ülkücan (1961); Koşay (1982); Genç (1982a); Köymen (1982); Cumbur (1982); Paviot (1991); Reindl-Kiel (1995); Terzioğlu (1992). Özellikle protokol ve menüler için bkz. Kütükoğlu (1995); Genç (1982b); sofra adabı için bkz. Cumbur (1990); Gökyay (1978, 1985). Yemek tarihi ve edebiyat tarihi arasındaki ilişki için bkz. Gökyay (1987). Yemek tarihi ve tıp tarihi arasındaki ilişki için bkz. Sarı (1982); Erdemir (1991); Özakbaş (1996).

⁵² Bkz. Develi (1997). Benzer bir metnin yapmış olduğu transliterasyonunu incelememe izin verdiği için Cemal Kafadar'a minnettarım.

⁵³ Faroqhi (1995).

⁵⁴ G. Kut (1996).

⁵⁵ Develi (1997).

en temel gıda maddesi olan ekmek üretimini zahire ticaretinden sofraya uzanan süreçte inceleyen *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları*⁵⁶; yönetim, finans, tedarik yöntemleri açısından 1453-1650 arasında Matbah-ı Âmire Emâneti'ni irdeleyen *Osmanlı Saray Mutfağı*⁵⁷; ve maddi kültür ve gündelik hayat çalışmalarına güçlü bir soluk getiren dizinin ilk kitabı olarak *Soframız Nur, Hanemiz Mamur*⁵⁸ bu bağlamda ilk akla gelen kapsamlı çalışmalar olmakta.)

Matbah-ı Âmire Defterlerine Yeni Bir Bakış

Teşkilât tarihi çerçevesi dışında Osmanlı mutfağını çalışmak istersek, yemek ve pişirmek ve yeme içme kültürü hangi yeni araştırma alanlarına açılabilir? Bu noktada, yukarıdaki soruma aykırı düşer gibi olmakla birlikte, Osmanlı çalışmalarına muazzam bir açılım sunan Matbah-ı Âmire defterlerine dikkat çekmek istiyorum. Benim ilgilendiğim dönemde, öncelikle Başbakanlık Arşivi'nin Kâmil Kepeci ve Bâb-ı Defteri Baş Muhâsebe Kalemi tasniflerinde, Hicri 1061 –1259/Miladi 1651-1843 tarihleri arasında neredeyse kesintisiz bir şekilde tutulmuş saray mutfağı hesap dökümlerine ulaşmak mümkün.⁵⁹ Diğer yandan, Başbakanlık Arşivi'nin Maliyeden Müdevver tasnifinde de Matbah-ı Âmire'nin işleyişine dair belgeler tasnif edilmiştir.⁶⁰ Küçük bir kısmı yayınlanmış, ya da incelenmiş olan bu belgeler genellikle Osmanlı saraylarına erzak akışının idari ve örgütsel yönleri ile ilintilidir.⁶¹ Ancak saray mutfaklarının işlevi padişahların ikamet ettiği saray(lar) için gıda alışverişi yapıp yemek pişirmekten ibaret değildi; bu mutfaklar aynı zamanda matbah emininin emri altındaki saray kilerleri ile birlikte çalışarak, hanedan üyeleri ve önde gelen devlet adamlarına bağlı saraylara da gıda tayini, tedariki ve dağıtımını yapıyorlardı. Böylece, Topkapı Sarayı ile, söz ettiğimiz diğer saraylar arasında özgül bir ataerkil ilişki ağı örülüyordu. Bu belgeleri, öncelikle, yeniden-bölüşüm kalıplarına ve kümelerine açıklık getirmek için kullandım.

Matbah-ı Âmire emini öncelikle (1) saray mutfakları için yapılan alımların günlük, aylık ve yıllık dökümlerini; (2) Topkapı Sarayı ve Eski Saray'ın çeşitli mutfakları ile kullanıldığı dönemlerde Edirne Sarayı'na, belli zaman aralıklarıyla tedarik edilerek gönderilen gıdaların türlerini ve miktarlarını; (3) merkezi saray kilerlerinden belli bir hiyerarşi içinde hanedan üyeleri, saray görevlileri, yüksek askeri bürokratlar, ulema vs. kapılarına gönderilen (günlük ve aylık) tayinat akışını; (4) bu gruplara Ramazan, bayram, kandil gibi dini önem taşıyan günlerde teslim edilen gıda miktarlarını⁶²; ve (5) sarayda özel ziyafetlerde yapılan gıda tüketimini miktarıyla kaydetmekle yükümlüydü. Şaşırtıcı derecede farklı ve düzensiz olan bu kayıtlar, arşivin çeşitli tasniflerinde yer alıyor ve kentli ve seçkin sınıflar bağlamında (narh defterleriyle birlikte) Osmanlıların gıda paketine dair en kapsamlı kaynak olma özelliklerini hâlâ koruyor.⁶³ Ancak Topkapı Sarayı'ndan yönetilen gıda dağıtımından yararlanan elit aileler

⁵⁶ Aynural (2002).

⁵⁷ Bilgin (2004).

⁵⁸ S. Faroqhi ve C. Neumann ed. (2003).

⁵⁹ Bundan sonra: Kâmil Kepeci (KK), Bâb-ı Defteri Baş Muhâsebe Kalemi (D.BŞM), Maliyeden Müdevver (MAD). Maliye kaleminde "Kuyûd-ı Muhimmat" adı verilen kayıtlar da ayrıca yer alır. Saray mutfaklarına ilişkin belgeler başka tasniflerde de bulunabilir; ancak genel olarak hepsi bazıları bireysel, bazıları grup halindeki alıcılar için düzenlenen tayinat defterleri; ziyafetler için yapılan özel alımların hesapları ile ser pazarı ve matbah emini tarafından tutulmuş hesaplar (D.BŞM.MTE); ekmekçi başı (D.BŞM.ETM); kasap başı (D.BŞM.KSB); buzcubası (D.BŞM.BZB); ve peksimet emini (D.BŞM.PKS) gibi Baş Muhâsebe'ye bağlı birimlerin alımlara dair tuttuğu hesaplar ve bunların dağıtımları ile ilgili niteliktedir.

⁶⁰ Bostan (1995)

⁶¹ Uzunçarşılı, Barkan ve Inalcık'ın saray mutfaklarıyla ilgili olarak değerlendirdikleri belgelerinin — yukarıda 59 no'lu dipnotta sözü edilen — Kâmil Kepeci tasnifinden kaynaklandığını belirtmekte fayda var. Bu tasnifte, 7270 ve 7388 numaralar arasında, ilgilendiğim döneme ilişkin yüze yakın belge bulunuyor.

⁶² Ramazan'da genel olarak dağıtılacak gıdalar ile özellikle iftar için dağıtılacak gıdalar. Bunlarla ilgili gelenekler için bkz. G. Kut (1996).

⁶³ Ürün türleri ve malzeme grubuna göre tayinat için bkz. yukarıda 55 no'lu dipnot.

[illegible]

aynı zamanda kendileri de yiyecek alımları yapıyor, bu alışveriş hanelerinin çeşitli satın alma (mübayaat), harcama (masarifat) ve hesap (muhasebe) defterlerinde belgeleniyordu. Bu defterler de arşivin çeşitli tasniflerinde dağılmış bulunuyor.⁶⁴ Dolayısıyla, elimizde hem bir uçta, bir merkezden ve düzenli yiyecek temin ve tahsis eden, yani Matbah-ı Âmire'den tayinat dağıtan ile tayinat alanları bir arada belgeleyen, hem de diğer uçta, tayinat alanların bu kez piyasadan, değişik pazarlardan ve düzensiz zamanlarda yaptığı alışverişi saptayan kayıtlar bulunuyor. Tayinat ve mübayaat gibi iki temel ancak birbirine zıt kategoride toplanabilen bu kayıtlar aracılığıyla “yenebilir her şey” olarak bir öbek oluşturabilecek tüm gıda maddelerini belgeleyebilmek mümkün.

Beslenme Hiyerarşisini Keşfetmek

Bu temelden yola çıkarak Osmanlı yönetici sınıfının gıda tüketim dünyasına, sadece teşkilat, idari örgütlenme, fiskal ve yönetsel açıları sınırlı kalmadan, sistematik ve kapsayıcı bir şekilde sızabiliriz. Beslenme katsayıları ya da adam başına düşen tüketimin sayısal değerleri gibi gıda tüketimi çalışmalarının vazgeçilmez unsurları hakkında henüz güvenilir çalışmalar bulunmasa da, hem saray mutfakları, hem de üst düzey görevlilerin mutfakları ile ilgili belgeler Osmanlı elitinin yediklerinin niteliği ve çeşitliliği hakkında fikir sahibi olmamıza yetecek düzeyde.

Jack Goody, “Belli başlı Asya ve Avrupa toplumlarının yemek kültürlerinin dikkat çekici özelliklerinden biri de hiyerarşik koşullanmalarla içli dışlı olmalarıdır. Bu farklılaşmanın aldığı en çarpıcı şekil bazı yiyecek ve içeceklerin belli sınıf, rol ve görevler ile özdeşleştirilmesinde görülür. Örneğin, kuğu (etiyle yapılan yemekler) ile İngiliz kraliyet ailesi; bal şarabı ile de Etiyopya soyluları bir arada anılır,” der.⁶⁵ Bu saptama çeşitli toplumsal katman, grup ve alt gruplar arasında yemek bağlamında oluşan eşiklerin yalnızca yemeklerin nicelikleri bakımından değil, aynı zamanda nitelikleri, içinde bulunan gıda maddeleri ve üretim karmaşıklıkları açısından belirlendiği gibi bir sonucu da beraberinde getiriyor.⁶⁶ Dahası, yemek tüketiminin zenginlik ve güç odaklı mesajları “kapı” sahiplerinin sofralarından arda kalan yemekleri yemek/tüketmek zorunda olan “kapıkulları” vasıtasıyla da aktarılabilirdi.⁶⁷ Pekiyi, bu boyutlardan hangisi Osmanlılar için daha açıklayıcı olabilir? Ya da Osmanlı elite özgün boyutlar saptayabilir miyiz? Osmanlılarda sosyo-politik basamakların aynı zamanda mekânsal ya da mevkisel bir düzenleme mekanizması ve yeniden-bölüşüm ölçeği işlevi gördüğünü biliyoruz. Bundan dolayıdır ki, 18. yüzyıl başında, belli bölgelerin, denize nazır sahilсарaylar inşa etmeleri için belli sosyal gruplara tahsis edilmesiyle birlikte daha görünür hale gelen yeni bir hiyerarşi, başkent coğrafyasına yavaş yavaş oturtulmuştu.⁶⁸ Boğaziçi ve Haliç sahillerine yerleşen elit

⁶⁴ İstanbul Büyükşehir Belediyesi Atatürk Kütüphanesi Muallim Cevdet Paşa El Yazması Koleksiyonu'nda birkaç tanesine daha rastladım: MC. B.19 (Nasuh Paşa'nın H.925-1022 tarihli muhasebe defteri); MC B.12 (H.1183 tarihli diğer bir muhasebe defteri); MC B.11 (III. Osman döneminde saraylarla ilgili bir muhasebe defteri); MC B.14 (Hafız Ali Paşa adına yazılan H.1277 tarihli bir muhasebe defteri).

⁶⁵ Goody (1982), 99.

⁶⁶ Goody (1982), 99. Freeman (1977), elit yiyecekleri, mutfak ve *haute cuisine* kavramlarını tanımlayıp, aralarında ayırım yaparken sıradan yemek geleneklerinin aksine hakiki bir mutfak gelişimi için yemeklerde, (1) aralarında söz konusu coğrafyada doğal yollarla elde edilemeyen gıdalar da olacak şekilde, pek çok gıdanın kullanımının; (2) tek bir geleneğe bağlı kalmaktansa farklı gelenekler arasından en iyilerini seçen ve eklemleyen bir yemek kültürünün yerleşikliğini; (3) bölgesellikten kurtulmuş, yeni, tanıdık olmayanı arayan, eleştirel ve maceraperest bir “yiyiciler” sınıfının varlığını şart koşar.

⁶⁷ Goody (1982), 374-375, 19. yüzyıl gezginlerinden d'Abbadie'nin Etiyopya'daki gözlemini alıntılararak: “Sıradan bir lord bile teşrifatçısını, çavuşunu, korumalarını, ayakçısını, baş aşçısını, bahçıvanını, silahlarını ve diğer şef ve usakları tayin ediyor, bu durumda kendi konumuyla çoğunlukla gülünç bir orantı içerisindeki bir hiyerarşi tesis ediyordu” demektedir.

⁶⁸ Artan (1989).

zümrenin rütbe ve konumu ile sahilsaraylarının Topkapı Sarayı'na olan uzaklığı doğru orantılıydı. Aynı hiyerarşi padişahın sarayından yapılan tayinat dağıtımında da görülebiliyordu: herbirinin saray mutfaklarından aldığı tayinatın miktarı ve çeşitliliği de sahilsaray sahiplerinin devlet protokolündeki yerlerine göre belirleniyordu.

Yemek bağlamında "sultaneferlik" tanımının son şeklini alması da aynı döneme rastlar; padişahların kız kardeşleri ve kızları bu tanıma katkıda bulunan "tayinat paketini" düzenli olarak almayı 1680'lerin ortalarından 18. yüzyılın sonlarına, hatta 19. yüzyılın başlarına kadar, en az yüz yirmi yıl boyunca sürdürdüler. Söz konusu paketin yaklaşık 150 kişiden oluşan bir uydu sarayın temel gereksinimlerine denk düştüğü de söylenebilir. Aslında bu uygulama çok önceleri başlamış, üstelik sadece evlendirilen padişah kızlarını değil sultanların annelelerini ve üst düzey devlet adamlarından bazılarını da kapsamış, ancak paketin içeriği bu uzun süreçte zamanla değişebilmişti. Dolayısıyla, elimizde niceliksel bir ayrıma dayanan bir kanıt olduğu kesin. Fakat, rütbe ve konum hiyerarşisi, yemekler ve yemek pişirmeyle ilgili tercihlerin ayrışmasını ne ölçüde doğrudan etkiliyordu? Dönemin mutfak kayıtlarından yüz kadarını okuyup yukarıda belirtmiş olduğum kategorilere göre ayırdım. Dayanaksız tüketim malları çerçevesinde Osmanlı elitinin toplumsal etkenlerle biçimlenen olgular olarak neleri temel gıda maddesi, neleri lüks tatlar ve tadımlıkları olarak algıladıklarını, bu kayıtları yemek kitaplarının da yardımıyla inceleyerek verimli bir şekilde irdeleyebileceğimizi düşünüyorum.

Yöntem: Matbah-ı Âmire Defterleri İçeriğinin Sistemleştirilmesi

Tablo 5.1, yukarıda değindiğim belgelerde (şu ana kadar) en az bir kez karşıma çıkan her gıda maddesini (kaç kere karşılaşıldığına bakılmaksızın) kapsayan bir listedir. Bu listede gıda maddelerinin kaynaklandığı "kapı" dikkate alınmamış (böylelikle hanedan kadın üyelerinin diğerleri üzerindeki ağırlığı listeye yansımaz); belgelerin özgün terminolojisi korunmuş, aynı gıdayı belirttikleri çok açık olmadığı sürece (*francala* ile *nân-ı francala* ya da üçü de koyun eti anlamına gelen *guşt-ı ganem* ile *lağm-ı ganem* ve *et* örneklerinde olduğu gibi) maddeler birleştirilmemiştir. Gelgelelim, aralarında büyük terminolojik benzerlikler olduğu halde iki ya da daha fazla terimin eşanlamlılıklarıyla ilgili en ufak bir şüphem varsa bu terimlerin her birini farklı sütunlarda toplamayı tercih ettim (*erz* ve *erz-i has*, *pastırma* ve *pastırma-yı Kayseri*, *kaymak* ve *kaymak-ı Üsküdarî* ya da *tuz* ve *tuz-ı Eflak* örneklerinde olduğu gibi.) Bu şekilde belirlediğim 210'dan fazla maddeyi 15 ana grupta topladım (ve bunları tablonun solunda A'dan O'ya kadar adlandırdım).

Her gıda maddesine denk düşen on iki sütun başlığı, bu maddelere hangi belge türlerinde rastlandığını gösteriyor. Dolayısıyla bu başlıklar sayesinde çalışma geliştirilebilir, yeni belge türlerinde karşımıza çıkabilecek olan bulgular da zaman içinde bu tabloya eklenebilir. Saray mutfaklarının ürettiği değişik belge türlerini incelediğimizde, gıda tahsisatlarının saray kilerlerinden yapılan dağıtımı (T: Tayinat) ile saray(lar) için doğrudan pazar(lar)dan taze tüketilecek mal alan pazarcıbaşının (SP: ser pazarı) dağıtımının, Topkapı Sarayı'ndan dışarıya gönderilen gıda maddelerinin iki ana kaynağını oluşturduğunu söyleyebiliyoruz. Matbah-ı Âmire tahsisatlarından yararlanan saraylar ve konaklardaki bağımsız satın alma, harcama/gider ve hesap defterleri olarak isimlendirilmiş belgeleri (Mh: mübayaat/hane-kapı) olarak tasnif ettim. Bu alt-sarayların gıda envanterlerini oluşturan kiler kayıtları K, saraydan rasgele gönderilenler başlığı altında (4, 5, ve 6. sütunlarda), çeşitli içkiler vs. gibi göndereni belli olmayanlar için Dg, bıldırcın vs. gibi Bostancıbaşı tarafından gönderilenler için Db, kadayıf vs. gibi Helvacıbaşı tarafından gönderilen tatlıları nitelemek için Dh başlıklarını oluşturdum. Bu noktada düzensiz

dağıtımların seyrekliğinin dikkati çektiğini hemen kaydedebiliriz. Buna karşılık, saray mutfaklarından yapılan sınırlı ancak belli zaman aralıklarında ve düzenli olarak tekrarlanan özel gıda tahsisatları arasında sayılabilecek ziyafetleri tasnif ederken (7, 8, 9 ve 10. sütunlarda), niteliği belli olmayan ziyafetler için B (İng. Banquet), iftariyeler için İ, ramazaniyeler için R, mevlit yemekleri için de Me kategorilerini oluşturdum.

Geri dönecek olursak, 1. sütunda MAp olarak tanımlanan kategori saray mutfağının kendi tüketimi için çeşitli kaynaklardan edindiği ve satın aldığı gıda maddeleri için ayrıldı. Bu arada, saray mutfaklarına alınan gıda maddelerinin dökümlerinin yer aldığı defterleri çalıştığım dönemin öncesi ve sonrasını da sistemlice gözden geçirmediyimi belirtmeliyim. Yine de bu genel kategorinin tüme yakınlığından şüphe duymuyorum; ancak 1. sütunun asıl işlevinin bir ön tasnif olduğu belirtilebilir. Aynı şekilde, bir başka ön koşul olarak, kiler mevcutları için 12. ve son sütunu oluşturdum: satın alınarak ya da tayinat olarak saray(ların) mutfaklarına giren her gıda maddesinin kiler kayıtlarında karşımıza çıkması, 12. sütunun baştan aşağıya dolması beklenebilirdi ama görüldüğü gibi durum böyle değil. Bunun nedeni Osmanlılar'ın saray mutfakları için satın aldıkları her gıda maddesini ya da yemek tüketimi bağlamında yaptıkları her harcamayı kaydettikleri defterlere kiler mevcutlarını her zaman geçirmemiş olmaları.⁶⁹ Diğer yandan 1. ve 12. sütundaki kategorilerin diğer kategorileri gereksizce tekrarlayan bir yönleri olduğu söylenebilir. Bu iki sütun uzun vadede birkaç gıda maddesinin daha tanımlanmasında faydalı olabilirler, ama yemek bağlamında oluşan eşikler ekseninde ortaya çıkan soruların aydınlatılmasında bir rol oynadıkları söylenemez. Ne var ki gereksinim doğduğunda daha çok sütun ve kategori eklenmesine uygun, esnek bir yapıya sahip böyle bir tabloda veri tabanı bakımından kapsayıcı bir çerçeve işlevi gördükleri de kesin. (12.K sütununun, 11.Mh sütunundan daha dolu bir içeriğe sahip olduğu görülüyor, ki bu çelişki sayesinde defterlere işlenmeyen satın almaların da olduğunu öğrenebiliyoruz.)

Elbetteki hepsinden önemlisi 2, 3 ve 11. sütunlarda sırasıyla T (tayinat-tahsisat), Sp (ser pazarı — pazarcıbaşının yaptığı taze gıda dağıtımı) ve Mh (hane-kapıların yaptıkları alımlar) harfleriyle tanımladığım kategorilerin içine yerleştirdiğim verilerdi. Bu veriler nispeten tatminkâr bir nicel örnekleme temeline oturtularak bazı sorular yöneltme imkânı veriyor: padişah sarayı dışında kalan kapılarda neler yeniyordu; dağıtım sürecine neler giriyordu; Matbah-ı Âmir'e'den bağımsız olarak satın alınanlar ya da temin edilenler nelerdi (temel olarak ya da sıklıkla); (a) ekmek, (b) et, (c) sıvı ve katı yağ gibi temel gıda maddelerinin arasında nasıl bir derecelendirme vardı, var mıydı; çeşitlilik ve incelik kavramları elit kesimin “temel” beslenme alışkanlıklarında nasıl yer etti; gerçek tadımlıklar nasıl tanımlanabilir?

“Onlar” Ne Yiyorlardı?

“Onlar” derken “Osmanlılar”dan ya da “Osmanlı toplumu”ndan değil, yalnızca buraya kadar değindiğimiz yeniden-bölüşüm, değişim ve belgeleme ağlarında yer alan Osmanlı elit kesiminden söz ettiğimizi bir kez daha anımsatalım. İlk izlenim olarak, yemek değil de gıda maddeleri cinsinden olarak ve yönetici sınıf içinde ayırım yapmadan (ama sultanefendiler için daha fazla birincil kaynak toplamış olduğumu göz ardı etmeden) Osmanlı elitinin muhtemelen çok fazla “ekmek” yediği söylenebilir. Bunun yanında uygun baharat çeşitleri katılan “ko-yun” ve “tavuk” eti; “buğday” ve “pirinç” yemekleri; “mercimek” ve başka “bakliyat” türleri;

⁶⁹ III. Ahmed'in Nevşehirli İbrahim Paşa'yla evlenen kızı Fatma Sultan'ın sarayının kiler stoklarında rastlanan kanıt ise aynı bir çalışmada ele almayı düşündüğüm dikkate değer bir istisna: Başbakanlık Arşivi D.BŞM.MTE 10975 (14 Aralık 1719-11 Ocak 1720) ve Cevdet Saray 3972 (19 Ocak-16 Şubat 1722); aşağıda 129 no'lu dipnota bakınız. (Bu dipnot, *YemekveKültür*'ün bir sonraki sayısında, yazının ikinci bölümünde yer alacaktır [ed. n.]

“yoğurt” ve “peynir” de sıklıkla tüketiyor, sebzeyi ise daha az kullanıyorlardı. Daha doğrusu yemek kültürlerinde sadece sebzelerden oluşan yemeklerin sayısı oldukça azdı; ya etle sebzenin bir arada yer aldığı “türlü” çeşitlerini ya da sebzelerin ete göre çok az miktarda bulunduğu kebab çeşitlerini yiyorlardı. Çokça pilav, çorba ve hoşaf da tüketiyorlardı.

Bütün bunları Geç Ortaçağ'da Avrupa yönetici sınıfının mutfakları konusunda son zamanlarda yayınlanan çalışmalar ile karşılaştırmak ilginç olacaktır. 1350-1550 yılları arasında İngiliz asilzadelerinin mutfak hesaplarını çalışan Mertes, sekiz temel gıda kategorisini ayırdedilebildiğini söyler: hububat, et, kümes hayvanları et, süt ürünleri ve yumurta, sebzeler, baharat ve meyve, bira (*ale*) ve şarap. Hububat içinde buğday öne çıkarken, et tüm gıda tüketiminin en masraflı unsuruydu.⁷⁰ Gene bir dizi İngiliz lordunun ve soylusunun hesap defterlerini çalışan Christopher Dyer hem yöntem, hem de içerik açısından Osmanlı tüketim tarihi çalışmalarına yön verebilecek kitabında, gıda tüketiminin uzun ve ayrıntılı tartışmasından sonra şöyle bir sonuca varır: “ekmek, bira (*ale*), et, balık, şarap ve baharatlar, soyluların gıda tüketiminin asıl hacmini oluşturuyordu; süt ürünleri ve taze meyve ve sebze daha az önemliydi. Yumurta büyük miktarlarda alınıyor, çoğu kez balığa eşlik ediyordu. Süt “mutfak için” ya da “çocuklar için” diye tasnif ediliyordu. Hayvansal yağlara, daha pahalı olan zeytinyağına ya da kabuklu meyve yağlarına alternatif olarak kullanılan tereyağı ile kızartma yapılırdı. Peynirin pek cazibesi yoktu; evlerden çok manastırlarda tüketilirdi — yine de kimi kez tüketiminin yüksek oranlara ulaştığı görülebilir.”⁷¹ Kuzey İngiltere'nin soylu bir ailesinin hesap defterleri olan 1512 tarihli meşhur *Northumberland Household Book of the Percys*'de ise asla gösterişli sayılamayacak, Mennell'in ifadesiyle, “çok, evet; fakat ihtimamsız”, sıradan yemeklere rastlanır. Kont ve Kontes'e sabah kahvaltısında sunulanlar: “üç adet somun ekmek (ikisi en kaliteli undan yapılan *manchet*), bir litreye yakın (galonun dörtte biri) bira, aynı miktarda şarap, kaynatılmış olarak ya koyun ya da sığır kontrfilesi, oruç günlerinde iki adet kurutulmuş balık, iki adet fırında pişirilmiş ringa balığı veya çaçabalığı oluyordu. (Et yeme günlerine oranla daha fazla kurallara tabii olan) oruç günlerinde, akşam yemekleri sabah kahvaltılarından çok da farklı değildi. Semizleşmesi için kısırlaştırılmış horoz, tavuk ve horoz, ve birçok kümes hayvanı sadece Kont'un sofrasına, bazen de kethüdası ve vekilharcının sofralarında sunulurdu. Yarım yüzyıl evvel, 15. yüzyılın ortalarında, Kral IV. Edward'ın annesi, dolayısıyla herhangi bir soylu sayılamayacak olan Prenses Cecily'in Cuma, Cumartesi ve oruç günü menülerinde, ikindi ve akşam yemeklerinde genel olarak haşlanmış veya fırında kızartılmış koyun ve sığır eti, kimi kez de tuzlanmış taze balık ile yumurta bulunuyordu. Bunlara her zaman ekmek ve bira (*ale*) eşlik ederdi.”⁷² Mennell burada yemek pişirme biçimleri olarak ızgara ve fırında kızartmanın altını çizirken, karmaşık hazırlama süreçleri ve farklı tatlar yaratma arzusunun henüz görülmemesinin, yemek kitaplarının kullanımda olmamasına da işaret ettiğini — yani özel, tanınmış bir yemeğin başka yerlerde, başka zamanlarda tekrarlanması için belirli bir biçimde tarif edilmesinin önemsenmediğini vurgularken, “Batı Avrupa'nın büyük saraylarının görkemli şölen yemeği mutfacı”nın Ortaçağ soylu geleneklerinin bir yansıması olduğunu, “coğrafi farklılıklardan çok hiyerarşik farklılıkların yemek tüketimini belirlediğini” iddia etmektedir.⁷³ Kuzeybatı Avrupa ile Akdeniz arasındaki coğrafya ve iklim farklılığının yanı sıra, söz konusu bölgelerden birinde devlet eliyle yeniden-bölüşüm yapılmadığı, diğerinde ise alkollü içki yasağı olduğu gibi verileri de hesaba katarak bir karşılaştırma yaparsak, her iki bölgede de aşağı

⁷⁰ Mertes (1988), 108.

⁷¹ Mertes (1988), 108.

⁷² Mennell (1996)[1985], 56.

⁷³ Mennell (1996)[1985], 40, 45.

yukarı aynı gıda maddelerinin tüketiminin söz konusu olduğunu, fakat bu malzelerden yapılan yemeklerin birbirine hiç de benzemediğini görürüz. Şimdilik, bu durumun Osmanlılar'da, Batı'dakine benzer ama tıpatıp aynı yapıda olmayan "büyük ziyafetler" sürecinin yaşanmadığı anlamına gelmediğini not edelim. Aynı konuya daha sonra tekrar döneceğiz.

Ne, Nasıl Dağıtılıyordu?

Aslında yukarıdaki tabloyu oluşturduktan sonra bu soruyu yanıtlamak oldukça kolaylaşıyor. Bu tabloda üç temel sütunda yer alan T (Tayinat), SP (Ser pazarı), Mh (mübayaat ve hane-kapı) kategorilerini incelersek, tekerrür oranlarını da göz önünde bulundurduğumuzda, Matbah-ı Âmile emininin, özellikle padişahların kızlarına ve bazı üst düzey saray mensuplarına ayırdığı aylık ve günlük tayinatın şu şekilde yoğunlaştığı görülebilir: A grubunda üç çeşit ekmek; B grubunda buğday, yarma buğdayı, un ve pirincin ardından nohut ve mercimek; C grubunda koyun, tavuk etiyle birlikte yumurta, ardından kuzu, güvercin, sucuk, pastırma ve sakatat; D grubunda aşırı miktarda yoğurtla birlikte oldukça geriden takip eden süt ve kaymak; E grubunda eğer *süd yağı* ve *revgân-ı şîr* kesinlikle aynı gıda maddeleriye istisnasız katı ve sıvı yağların hepsi; F grubunda tuzla birlikte "bahar" adı verilen karışımın da yer aldığı önemli baharat çeşitleri ve tarçınla biber; G grubunda sirke, limon ve limonatadan oluşan bir paket; H grubunda üç dört çeşit şekerin yanında bal ve gülsuyu; J grubundaysa sabun, mum ve balmumu.

Bir yandan da *ser pazarı* tarafından aktarılan, daha dayanıksız gıda maddelerinin tayinatını görüyoruz; dağıtımdan hemen önce satın alınmış olması gereken bu maddeler arasında D grubunda yer alan dört çeşit peynir ile K grubunda yer alan iki çeşit zeytinin yanı sıra çeşit çeşit taze meyve (L grubunda 30 küsur çeşit meyve bulunuyor) ile sadece birkaç çeşit sebze (O grubunda yer alan sebze çeşidi üçü dördü geçmiyor) sayılabilir.

Ayrıca, yine pazarcıbaşının dağıttığı, aşağıdaki yiyecekleri de göz önünde bulundurmakta fayda var: (1) yöresel olarak ün kazanmış veya niteliksel nedenlerle "markalaşmış" yiyecekler; örneğin iri leblebiler (büyük inci veya tesbihin en iri tanesi boyutundaki leblebi, *leblebi-i şeh-dane*), Kayseri'den en kaliteli pastırma (*pastırma-yı Kayseri*), Atina balı (*asel-i Atina*); ayrıca daha önce de belirtildiği üzere (2) birkaç kereye mahsus olmak üzere akide şekeri, bildircin ve kadayıf dağıtımı; (3) daha tutarlı bir şekilde Ramazan ayı için iftariye ve ramazaniye olarak dört çeşit daha ekmek, baharatlı çökelek, kaşkaval peyniri, kelle şekeri, petek bal, çekirdeksiz üzüm, en az dört çeşit kaliteli zeytin. Burada tadımlık olarak nitelendirilebilecek gıda katmanlarının ilkine rastlıyoruz.

Saraydan Dağıtılmadıkları İçin Satın Alınan Gıda Maddeleri Nelerdi?

Daha önce de değindiğimiz üzere, saraydan gelen tayinat ile pazardan temin ilkeleri birbirinden tamamen bağımsız değildi. Gerektiğinde, yani kiler kayıtlarında görünen bir malzemenin ayrı bir kayıt halinde bulunmadığı ve ancak satın alma yoluyla temin edilmiş olabileceği durumlarda, kapıların kendi yaptıkları alımlar (Mh) ile kiler envanterlerini (K) bir arada değerlendirmek ve bunları tayinat (T) ve pazarcıbaşı (SP) verileri ile karşılaştırmak suretiyle, bu iki tedarik yönteminin hangi noktalarda örtüşüp hangi noktalarda farklılık gösterdiğini saptayabiliriz.

A grubundan bir örnek verecek olursak, saray mutfaklarından aylık ya da günlük olarak düzenli aralıklarla gönderilen üç çeşit ekmekten sadece birisi (Tanrı'nın gönderdiği rızık, nimet anlamına gelen, "kutsal ekmek", *nân-ı aziz*) satın alma defterlerinde de karşımıza çıkar-

ken, *ramazaniye* kapsamında dağıtılan dört çeşit ekmekle ilgili herhangi bir satın alma kaydına rastlanmıyor. Galata somunu, francala, kalıp işi francala, yağlı simit, börek ve çörek gibi diğer altı çeşit hamur ürünü için ise tam tersi geçerli: satın alındıklarına dair kayıtlar olmasına rağmen, saraydaki gıdaların dağıtımı için tutulan merkezi kayıtlardan oluşan T ve SP kategorilerinde bu gıdalar yer almıyor.

B grubunda “Mısır buğdayı” ve pirincin en kalitelisi olan *erz-i has*’ın durumları şüpheli; arpa, şehriye, bulgur ve tarhana ise daima saraydan yapılan yardımlar yoluyla değil, satın alınarak evlere giren gıdalar arasında.

C, D, E ve K gruplarındaki gıdalar neredeyse toptan tayinat kapsamında gibi görünüyor. C grubunda kurbanlık hayvanlar, balık ve geri kalan iki çeşit sakatat genel dağıtımına girmeyen tek istisna olarak göze çarparken yumurta, sucuk ve pastırma gibi gıdaların saraydan yapılan dağıtımın yanında mütemadiyen dışarıdan yapılan alışverişlerle de tedarik edildiği görülüyor. D grubunda, süt, muhallebi, taze peynir ve iki ayrı çeşit peynir (dil peyniri ve Mudurnu peyniri) dışındaki her şey emin marifetiyle ve *ser pazarî* tarafından dağıtılıyordu. E grubunda daha önceden de belirttiğimiz gibi eğer *revgân-ı şîr* ve *sûd yağı* her zaman, her yerde aynı anlama geliyorsa tayinat kapsamına girmeyen gıda yok. K grubunu incelediğimizde ise, yağlı zeytin adı verilen bir zeytin çeşidinin saraydan yapılan düzenli dağıtımlar kapsamına girmediği (T ve SP kapsamında) halde evlerin kilerlerinde (K) yer aldığını görüyoruz.

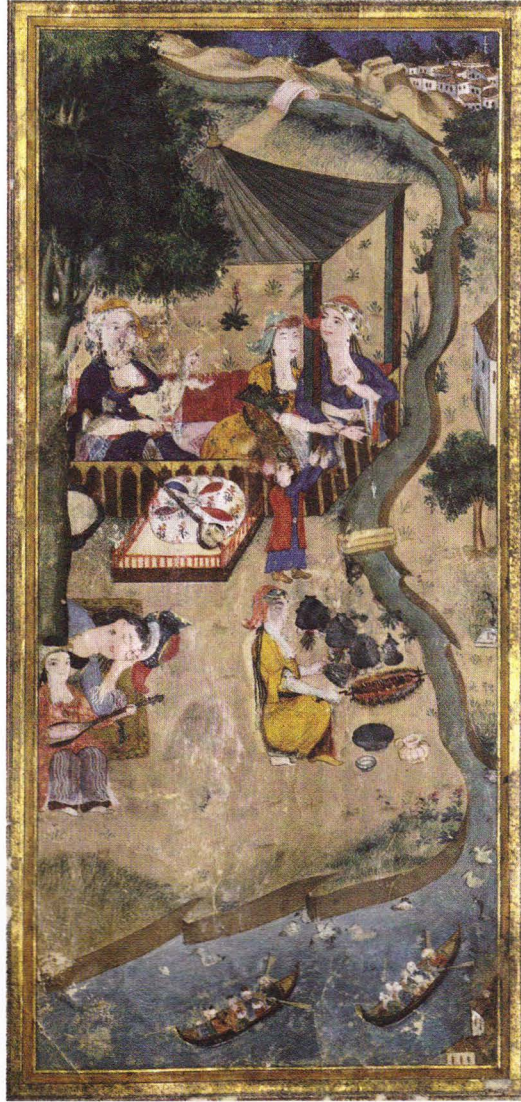
Öbür yandan geriye gidip F grubuna baktığımızda yine bölünmüş bir durumla karşılaşırız. Zira bu gruptaki dört baharat çeşidi, tayinat yoluyla tedarik edilirken karanfil, defne, zağferan, aspur, zencefil, sumak, amber ve misk yalnızca satın alınıyor; tuz ise hem tayinat yoluyla tedarik ediliyor, hem de satın alınıyor.

G grubunda farklı turşu çeşitlerinin; H grubunda pekmezin; I grubunda tütün, geyik boy-nuzu ve kudret helvasının⁷⁴ sadece satın alındığı görülüyor (insanlar afrodisyak ya da ilaç olarak tanımlanabilecek tatlandırıcıların dağıtılmasını gerçekten beklerler miydi bilemiyorum). J grubunda ise iki çeşit sabun (dört çeşit içinden) ve “kiler için eczâ” başlığıyla kaydedilen bazı kimyasal maddeler tayinat kapsamının dışındalar.

L grubunda gayet düzenli tanımlanan ancak muhtemelen birbiriyle örtüşen taze meyve çeşitlerinden hangilerinin pazarcıbaşının oldukça kapsamlı dağıtım çerçevesi dışında kalmış olabileceğini saptamak zor, ama portakal ve birkaç çeşit üzüm ile birkaç çeşit erik dahil edilmemiş olma ihtimali yüksek. Şerbet ve meyve sularının yer aldığı M grubunda ve reçellerle şekerlemelerin yer aldığı N grubunda ise satın alma yönteminin ağır bastığı görülüyor; kiler mevcuduna ayrılan sütündeki doluluğa bakarak O grubundaki sebzelerin büyük çoğunluğu için de aynı durumun geçerli olduğu söylenebilir.

Peki, bütün bunlar ne anlama geliyor? Görünen o ki, tayinat kapsamı dışında bırakılan gıda maddelerinin bir kısmı ya ucuz ve sıradandı (örn. arpa, bulgur, turşu) ya da evde hazırlanması gereken yiyeceklerdi (örn. şehriye, tarhana, un ve yine turşu), bir kısmının hayırseverlik kapsamına girmesi için şahsen satın alınması gerekiyordu (örn. kurbanlık hayvanlar), bazılarının çok tazeyken alınması gerekiyordu (örn. taze peynir), bazılarının da elde edilmesi düzenli olarak dağıtım yapılamayacak kadar dengesizdi (örn. balık). Bazı durumlarda, özellikle sultanefendiler söz konusu olduğunda, saray mutfaklarının dengeli bir tayinat paketi sağlama düşüncesiyle her kategoriden en az bir iki tane gıda maddesi koymaya özen gösterip, geri kalanının (örn. dört çeşit sakatatın ikisi, dört çeşit sabundan ikisi, vs.) teminini tayinat sahibine bıraktığı görülüyor.

⁷⁴ Kudret helvası (*Manna querina*) için ayrıca bkz. G. Kut (1985), 182.



Levni (?-1732), 32x17 cm, Berlin, Staatliche Museen Preussischer Kulturbesitz, Museum für Islamische Kunst, Inv. J 28/75, Pl. No. 4302.
(Europa und der Orient 800-1900. 28. Mai-27 August 1989, Berlin, 1989, 222.)

Bu arada, “yalnızca satın alma” yoluyla tedarik edilen gıda maddelerinden bazılarının, iftariyeler ve yukarıda değindiğimiz düzensiz gönderimler ile birlikte, daha ender bulunur ve daha pahalı maddelerden ya da başka bir deyişle “tadımlıklar”dan oluşan ikinci bir alt-küme oluşturabileceğini düşünüyorum. Söz konusu kümeye lezzetli beyaz ekmekler olarak da tanımlanabilecek francalalar, kalıp işi francalalar, Galata somunları, yağlı simitler ve çöreklerin yanı sıra süt, sütlaç, dil peyniri ve Mudurnu peyniri; dört çeşit egzotik baharat; portakal ve birkaç çeşit daha meyve; reçeller, şerbetler ve meyve suları; pekmez, tütün ve elbette tatlandırıcılar ve afrodizyaklar dahil edilebilir. Bu noktada yeni bir soru beliriyor: Et, sıvı ve katı yağlar, peynir ve diğer süt ürünlerinin yer aldığı gruplar içinde de temel gıdadan lüks lezzetlere ya da lüks lezzetlerden tadımlığa geçişte benzer örtüşmeler gözlemlenemez mi?

“Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri”, YemekveKültür dergisinin 7. ve 8. sayısında devam edecektir.

BİBLİYOGRAFYA I

- Abdurrahman Şeref, 1336/1917, "İstanbul'da Mekûlât Müzayakası", *Tarih-i Osmani Encümeni Mecmuası*, no. 40, 193-210.
- Achaya, K.T., 1994, *Indian Food. A Historical Companion*. Delhi.
- Ahmed Refik, 1988 a, Onaltıncı Asırda İstanbul Hayatı (1553-1591), (1000-1100), (1100-1200), (1200-1255): İstanbul'un fikrî, içtimai, iktisadî ve ticarî ahval ile evkaf, belediye, iâşe ve gümrük dair Hazine-i Evrak'ın gayri matbu' vesikalarını havidir (4 Cilt). İstanbul.
- Alexandrescu-Dersca (Bulgaru), Maria Matilda, 1957, "Contribution à l'étude de l'approvisionnement en blé de Constantinople au XVIIIe siècle", *Studia et Acta Orientalia*, no I, 13-36.
- Alexandrescu-Dersca (Bulgaru), Maria Matilda, 1969, "Quelques données sur le ravitaillement de Constantinople au XVIème siècle", *Les Actes du Premier Congrès International des Études Balkaniques et Sud-Est Européennes*, 661-72.
- Alexandrescu-Dersca (Bulgaru), Maria Matilda, 1983, "Sur la ravitaillement d'Istanbul au XVIème siècle en relation avec les Principautés Roumaines", *Revue d'Histoire Maghrebine*, nos. 31-39, 73-80.
- Anderson, Eugene N., 1988, *The Food of China*. New Haven.
- Appadurai, Arjun, 1981, "Gastro-politics in Hindu South Asia", *American Ethnologist*, no. 8 (August), 494-511.
- Arnott, Margaret L. (ed.), 1975, *Gastronomy: The Antropology of Food and Food Habits*. The Hague.
- Artan, Tülay, 1989, "Architecture as a Theatre of Life: Portrait of the Eighteenth Century Bosphorus", Ph.D, MIT, Cambridge MA.
- Artan, Tülay, 1993 "From Charismatic Leadership to Collective Rule: Introducing Materials on the Wealth and Power of Ottoman Princesses in the Eighteenth Century", *Toplum ve Ekonomi (İstanbul)*, IV, 53-94.
- Artan, Tülay, 1995 a, "Problems Related to Displaying Material Culture and Standards of Living in the Ottoman World", paper presented at the Workshop on City and Social History Museums, 28-30 June 1995, İstanbul.
- Artan, Tülay, 1995 b, "Courtly Standards of Living and Consumption Patterns in the Ottoman Eighteenth Century", paper presented at the VII. Internationaler Kongress für Osmanische Wirtschafts und Sozialgeschichte (1300-1920), 25-29 Temmuz 1995, Heidelberg.
- Artan, Tülay, 1996 a, "A Mirror for Modesty: Lifestyles and Living Standards in the 18th Century Eyüp in the Light of Probate Inventories", *The Small Regions of the Ottoman Empire Conference of the Orient-Institute der DMG and the Südosteuropa Gesellschaft in Munich*, 31 October-2 November 1996, İstanbul.
- Ashtor, Eliyahu, 1975, "An Essay on the Diet of Various Classes in the Medieval Levant", in Robert Forster and Orest Ranum eds. *Biology of Man in History (Selections from the Annales ESC)*, Baltimore, 125-62.
- Aynural, Salih, 2002, *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları Zahire Ticareti (1740-1840)* İstanbul.
- Barkan, Ömer Lütfi, 1962-3 a, "Fatih Cami ve İmareti Tesislerinin 1489-1490 Yıllarına Ait Muhasebe Bilançoları", "Şehirlerin Teşekkül ve İnkişafı Tarihi Bakımından, Osmanlı İmparatorluğu'nda İmaret Sitelerinin Kuruluş ve İşleyiş Tarzına Ait Araştırmalar" (239-96), İstanbul İktisat Fakültesi Mecmuası, no. XXIII/ 1-2, 297-341.
- Barkan, Ömer Lütfi, 1962-3 b, "Ayasofya Camii ve Eyüp Türbesinin 1489-1491 Yıllarına Ait Muhasebe Bilançoları", "Şehirlerin Teşekkül ve İnkişafı Tarihi Bakımından, Osmanlı İmparatorluğu'nda İmaret Sitelerinin Kuruluş ve İşleyiş Tarzına Ait Araştırmalar" (239-96), İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası, no. XXIII/ 1-2, 342-79.
- Barkan, Ömer Lütfi, 1962-3 c, "Saray Mutfağının 894-895 (1489-1490) Yılına Ait Muhasebe Bilançosu", "Şehirlerin Teşekkül ve İnkişafı Tarihi Bakımından, Osmanlı İmparatorluğu'nda İmaret Sitelerinin Kuruluş ve İşleyiş Tarzına Ait Araştırmalar" (239-96), İstanbul Üniversitesi İktisat

- Fakültesi Mecmuası, no. XXIII/1-2, 381-98.
- Barkan, Ömer Lütfi, 1971 "Süleymaniye Cami ve İmaretı Tesislerine Âit Yıllık Bir Muhasebe Bilançosu", Vakıflar Dergisi, vol. IX, 109-61.
- Barkan, Ömer Lütfi, 1979, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", Belgeler, no. IX/13, 1-380.
- Barkas, Janet, 1975, *The Vegetable Passion. A History of the Vegetarian State of Mind*. London.
- Bedevian, Armenag K., 1936, *Illustrated Polyglottic Dictionary of Plant Names*. In Latin, Arabic, Armenian, English, French, German, Italian and Turkish Languages, including Economic, Medicinal, Poisonous or Ornamental Plants and Common Weeds. Cairo.
- Bermingham, Ann and Brewer, John (eds.), 1995, *The Consumption of Culture 1600-1800. Image, Object, Text*. London and New York.
- Bilgin, Arif, 2004, *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*. İstanbul.
- Bostan, İdris, 1995 "Kuyûd-i Mühimmât Defterlerinin Osmanlı Devlet Teşkilât Tarihi Bakımından Önemi", *Osmanlı - Türk Diplomatığı Semineri*, 30-31 Mayıs 1994, İstanbul, 143-63.
- Bourdieu, Pierre, 1977, *Outline of a Theory of Practice*. Cambridge MA.
- Bourdieu, Pierre, 1984, *Distinction. A Social Critique of the Judgement of Taste*. Cambridge MA.
- Brewer, John (ed.), 1991, *Consumption and Culture in the 17th and 18th Centuries*. Los Angeles.
- Brewer, John and Porter, Roy (eds.), 1993, *Consumption and the World of Goods*. London and New York.
- Brewer, John and Staves, Susan (eds.), 1996, *Early Modern Conceptions of Property*. London and New York.
- Burnett, John, 1979, *Plenty and Want. A Social History of Diet in England from 1815 to the Present Day*. London.
- Camporesi, Piero, 1993, *The Magic Harvest: Food, Folklore and Society*. Cambridge.
- Cezar, Yavuz, 1978, "Osmanlı Devletinin Mali Kurumlarından Zahirî Hazinesi ve 1795 (1210) Tarihli Nizamnamesi", *Toplum*

- ve Bilim, no. 6-7, 111-56.
- Cezar, Yavuz, 1981, "Osmanlı Devri'nde İstanbul'un İaşesinde Et ve Ekmek", *Yurt Ansiklopedisi*, İstanbul, cilt 5, 3816-22.
- Chang, Kwang-chih (ed.), 1977, *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven.
- Corbett, Wilfred, 1930, "The History of the Tomato" in the Fifteenth Annual Report of the Experimental and Research Station, London, 82-3.
- Cunbur, Müjgan, 1982, "Mevlâna'nın Mesnevi'sinde ve Divan-i Kebir'inde Yemekler", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, 31 Ekim-1 Kasım 1981, Ankara, 69-85.
- Cunbur, Müjgan, 1990, "Eski Bir Görgü Kitabında Yemek Kuralları", *Türk Halk Kültürü Araştırmaları (Türk Mutfağı Özel Sayısı)*, 1990/1, Ankara, 23-39.
- Cvetkova, Bistra Andreeva, 1976, "Les registres des celepkeşan en tant que sources pour l'histoire de la Bulgarie et des pays Balkaniques", *Hungaro-Turcica, Studies in Honour of Julius Németh*, Budapest, 325-35.
- Develi, Hayati, 1997, "İstanbul'a Dair. Risâle-i Garibe", *İstanbul Araştırmaları*, no.1, 95-190.
- Diouri, Abdelhai, 1994, "Lahlou: nourriture sacrificielle des Gnaoua du Maroc", in Manuela Marin and David Waines eds. (1994), 169-216.
- Douglas, Mary, 1971, "Deciphering a Meal", *Myth, Symbol and Culture*, C. Geertz ed. London, 61-81.
- Douglas, Mary, 1976-77, "Structures of Gastronomy", in *The Future and the Past, Annual Report 1976-77*, Russell Sage Foundation, New York.
- Douglas, Mary, 1977, "Beans Means 'Thinks'", *The Listener*, 8 September.
- Douglas, Mary and Nikod, Michael, 1974, "Taking the Biscuit: The Structure of British Meals", *New Society*, vol 30, no. 637.
- Drummond, Jack C. and Wilbraham, Anne, 1994, *The Englishman's Food. Five Centuries of English Diet*. London.
- Dyer, Christopher, 1989, *Standards of Living in the Later Middle Ages*, Cambridge.
- Elias, Norbert, 1969, *The Court Society*, Oxford.

Elias, Norbert, 1978, *The Civilizing Process*, vol. I: *The History of Manners*. Oxford.
 Elias, Norbert, 1982, *The Civilizing Process*, vol. II: *State Formation and Civilization*, Oxford.
 Emecen, Feridun M., 1989, "XVI. Asrın İkinci Yarısında İstanbul ve Sarayın İşesi İçin Batı Anadolu'dan Yapılan Sevkiyat", *Tarih Boyunca İstanbul Semineri Bildirileri*, İstanbul, 197-230.
 Erdemir, Ayşegül Demirhan, 1991, "Hekim Zeynelâbidin B. Halîl'in Şifâ al-Fuâd Adlı Eserinin Türk Tıp Tarihindeki Yeri ve Bazı Orijinal Sonuçları", *Türk Dünyası Araştırmaları*, no. 71, 145-65.

Farb, Peter and Armelagos, George, 1980, *Consuming Passions : The Anthropology of Eating*, Boston.
 Faroqhi, Suraiya, 1979-80, "İstanbul'un İşesi ve Tekirdağ-Rodocuk Limanı", *METU Gelişme Dergisi*, no. 2, 139-53.
 Faroqhi, Suraiya, 1994, "Crisis and Change, 1590-1699", H. Inalcık and D. Quataert eds. (1994), 411-636.
 Faroqhi, Suraiya, 1995, *Kultur und Alltag im Osmanischen Reich: vom Mittelalter bis Zum Anfang des 20. Jahrhunderts*, Münih.
 Faroqhi, Suraiya, 1997, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam*, İstanbul.
 Faroqhi, Suraiya ve Christoph Neumann (haz.), 2006, *Soframız Nur, Hanemiz Mamur. Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, İstanbul.
 Fenton, Alexander and Kisbán, Eszter (ed.), 1986, *Food in Change: Eating Habits from the Middle Ages to the Present Day*, Edinburgh.
 Fenton, Alexander and Owens, Trefor M. (ed.), 1981, *Food in Perspective*, Edinburgh.
 Flandrin, Jean-Louis, 1981, "Différences et différenciation des goûts: Réflexion sur quelques exemples européennes entre le 14e et le 18e siècle", *Oxford Symposium Proceedings*, Oxford.
 Flandrin, Jean-Louis, 1983 a, "La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du 16e au 18e siècle", *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, no. 30.
 Flandrin, Jean-Louis, 1983 b, "Le goût et la nécessité: Sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIV-XVIIIe

siècle)", *Annales ESC*, 2.
 Flandrin, Jean-Louis, 1992, *Chronique de platine: pour une gastronomie historique*, Paris.
 Flandrin, Jean-Louis, 1996, "Mealtimes in France Before the Nineteenth Century", *Food and Foodways*, vol. 6, 261-82.
 Flandrin, Jean-Louis and Hyman, Philip, 1986, "Regional Tastes and Cuisines: Problems, Documents, and Discourses on Food in Southern France in the 16th and 17th Centuries", *Food and Foodways*, vol. 1.
 Flandrin, Jean-Louis and Montanari, Massimo (eds.), 1996, *Histoire des Alimentations*, Paris.
 Forster, Robert and Ranum, Orest (eds.), 1979, *Food and Drink in History (Selections from the Annales ESC)*, Baltimore.
 Fagner, Bert, 1994 a, "From the Caucasus to the Roof of the World: A Culinary Adventure", in Zubaida and Tapper eds. (1994), 49-62.
 Fagner, Bert, 1994 b, "Social Reality and Culinary Fiction: the Perspective of Cookbooks from Iran and Central Asia", in Zubaida and Tapper eds. (1994), 63-71.
 Freeman, Michael, 1977 "Sung", in K. C. Chang ed. (1977), 141-76.
 Freeman, Sarah, 1989, *Mutton and Oysters. The Victorians and Their Food*. London.
 Garcia, Expiración, 1994, "La conservación de los productos vegetales en las fuentes agronómicas andalusies", in Marin and Waines eds. (1994), 251-93.
 Geissler, Catherine and Oddy, Derek J. (eds.), 1993, *Food, Diet and Economic Change. Past and Present*, Leicester.
 Genç, Reşat, 1982 a, "IX. Yüzyılda Türk Mutfağı", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, 31 Ekim-1 Kasım 1981, Ankara, 57-68.
 Genç, Reşat, 1982 b, "Eski Türk Ziyafetleri ve Diş Kirası Âdeti", *II. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*, vol. IV, Ankara, 175-81.
 Goody, Jack, 1982, *Cooking, Cuisine and Class*, Cambridge.
 Goody, Jack, 1982, "Symposium Review on Cooking, Cuisine and Class".
 Gökyay, Orhan Şaik, 1978, *Gelibolulu Mustafa Âli, Görgü ve Toplum Kuralları Üzerinde Ziyafet Sofraları*, İstanbul.

- Gökyay, Orhan Şaik, 1985, "Sohbetname", *Tarih ve Toplum*, vol. 2, no. 14, 128-44.
- Gökyay, Orhan Şaik, 1987, "Divan-ı Et'ime", III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri, vol. V, Ankara, 121-37.
- Greenwood, Anthony, 1988, "İstanbul's Meat Provisioning: A Study of the Celepkeşan System", Ph.D. disse, University of Chicago, Illinois.
- Grewe, Rudolf, 1987, "The Arrival of the Tomato in Spain and Italy: Early Recipes", *The Journal of Gastronomy*, no. 3, 67-83.
- Grimm, Veronika E., 1996, *From Feasting to Fasting. The Evolution of a Sin. Attitudes to Food in Late Antiquity*, London and New York.
- Güçer, Lütfi, 1949-50, "XVIII. yüzyıl ortalarında İstanbul'un iâşesi için lüzumlu hububatın temini meselesi", *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, no. XI, 397-416.
- Güçer, Lütfi, 1954, "XVI. yüzyıl sonlarında Osmanlı İmparatorluğu dahilinde hububat ticaretinin tâbi olduğu kayıtlar", *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, no. XIII, 79-98.
- Güçer, Lütfi, 1964, *Osmanlı İmparatorluğunda Hububat Meselesi ve Hububattan Alınan Vergiler*, İstanbul.
- Güran, Tevfik, 1984-85, "The State Role in the Grain Supply of İstanbul: The Grain Administration, 1793-1839", *International Journal of Turkish Studies*, no. 3, 27-41.
- Hadiye Fahriye, 1342/1923, *Tatlıcı Başı*, İstanbul.
- Halıcı, Fevzi, 1992, *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*, Ankara.
- Hattox, Ralph S., 1985, *Coffee and Coffeehouses. The Origins of a Social Beverage in the Medieval Middle East*, Seattle.
- Henish, Bridget Ann, 1994, *Fast and Feast. Food in Medieval Society*, Philadelphia.
- İnalcık, Halil, 1994, "The Ottoman State: Economy and Society, 1300-1600" in İnalcık with Quataert eds. (1994), 9-409.
- İnalcık, Halil with Quataert, Donald (eds.), 1994, *An Economic and Social History of the Ottoman Empire 1300-1914*, Cambridge.
- Jardine, Lisa, 1996, *Worldly Goods*. London.
- Jerome, Norge V., Randy F. Kandel and Gretel H. Peltó (eds.), 1980, *Nutritional Antropology: Contemporary Approaches to Diet and Culture*, New York.
- Johnson, J.P., 1977, *A Hundred Years of Eating: Food, Drink, and the Daily Diet in Britain Since the Nineteenth Century*, Dublin.
- Khare, Ravindra S. and Rao M. S. A., 1986, *Aspects in South Asian Food Systems. Food, Society and Culture*, Durham.
- Koşay, Hamit Zübeyr, 1982, "Eski Türklerin Ana Yurdu ve Yemek Adları", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, 31 Ekim-1 Kasım 1981, Ankara, 47-56.
- Koşay, Hamit Zübeyr and Akile Ülkücan, 1961, *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*, Ankara.
- Köymen, Mehmet Altay, 1982, "Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, 31 Ekim-1 Kasım 1981, Ankara, 35-45.
- Kut, Günay, 1984, "13. Yüzyıla Ait Bir Yemek Kitabı", *Kaynaklar*, no. 3, 50-57.
- Kut, Günay, 1985, "Tabiat-nâme ve Tatlılar Üzerine Bir Yazma Eser: 'Et-Terkibât fî Tabhi'l-Hulviyyât'", *Folklor ve Etnografya Araştırmaları*, 179-88.
- Kut, Günay, 1986, *Et-Terkibât fî Tabbi'l-Hulviyyât (Tatlı Pişirme Tarifleri)*, Ankara.
- Kut, Günay, 1987 a, "Kanuni'nin Oğulları Sultan Bayezid ve Sultan Cihangir'in Sünnet Düğünlerindeki Kına Gecesi Ziyafeti", in *Catering Gourmet, Rönesans Yayınları*, İstanbul, 18-21.
- Kut, Günay, 1987 b, "Şehzade Cihangir ve Bayezid'in Sünnet Düğünlerindeki Yemekler Üzerine", III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri, Ankara.
- Kut, Günay, 1988, "Şirvânî'nin Yemek Kitabı Çevirisine Eklediği Yemekler Üzerine", I. Milletlerarası Yemek Kongresi Bildirileri, Ankara, 170-75.
- Kut, Günay, 1996, "Turkish Culinary Culture", in *Timeless Tastes*, İstanbul, 38-71.
- Kut, Turgut, 1985, *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler)*, Ankara.
- Kut, Turgut, 1990, "A Bibliography of Turkish Cookery Books up to 1927", *Petits Propos Culinaires*, no. 17, 29-48.

- Kütükoğlu, Mübahat, 1995, "Son Devir Osmanlı Resmî Ziyafetleri", Prof. Dr. Hakkı Dursun Yıldız Armağanı. Marmara Üniversitesi, İstanbul, 369-91.
- Le Roy Ladurie, Emmanuel, 1981, *Carnival in Romans*, Harmondsworth.
- Lévi-Strauss, Claude, 1966, "The Culinary Triangle", *New Society*, December 22, London.
- Lévi-Strauss, Claude, 1970, *The Raw and the Cooked*, London.
- Lévi-Strauss, Claude, 1973, *From Honey to Ashes*, London.
- Lévi-Strauss, Claude, 1978, *The Origin of Table Manners*, London.
- Mann, Michael, 1986, *The Sources of Social Power*, vol. 1, Cambridge.
- Mann, Michael, 1993, *The Sources of Social Power*, vol. 2, Cambridge.
- Mantran, Robert, 1962, *Istanbul dans la seconde moitié du XVIIe siècle; essai d'histoire institutionnelle, économique et sociale*. Paris.
- Marin, Manuela and Waines, David (eds.), 1994, *La alimentación en las culturas islámicas*, Madrid.
- McNeill, William H., 1982, *The Pursuit of Power*, Chicago.
- Mehmed Kâmil, 1844, *Melceü't-Tabbâhîn*, İstanbul.
- Melling, Antoine-Ignace, 1819, *Voyage pittoresque de Constantinople et des rives du Bosphore d'après les dessins de M. Melling*, Paris.
- Mennell, Stephen, 1996, *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, London.
- Mertes, Kate, 1988, *The English Noble Household 1250-1600*, Oxford.
- Mintz, Sidney W., 1985, *Sweetness and Power*, New York.
- Mintz, Sidney W., 1993, "The Changing Roles of Food in the Studies of Consumption", in Brewer and Porter eds. (1993), 261-73.
- Mintz, Sidney W., 1996, *Tasting Food, Tasting Freedom. Excursions into Eating Culture*, Boston.
- Montanari, Massimo, 1994, *The Culture of Food*, Oxford and Cambridge, MA.
- Murcott, Anne (ed.), 1983, *The Sociology of Food and Eating*, Hants.
- Murphey, Rhoads, 1988, "Provisioning İstanbul: The State and Subsistence in the Early Modern Middle East", *Food and Foodways*, vol. 2, 217-63.
- Necipoğlu, Gülru, 1997, "The Suburban Landscape of Sixteenth Century İstanbul as a Mirror of Classical Ottoman Garden Culture", in Attilio Petruccioli ed. *Gardens in the Time of the Great Muslim Empires*, Leiden.
- Özakbaş, Ayşe, 1996, "17. Yüzyılda Yazılan Bir Tıp Kitabı: 'Şifâ'ü'l-Fuâd li-Hazreti's Sultan Murad. İstanbul Kütüphanelerindeki Nüshaları ve Muhtevası", *Türklük Bilgisi Araştırmaları*, no. 20, 133-68.
- Pool, Daniel, 1993, *What Jane Austen Ate and Charles Dickens Knew. From Fox Hunting to Whist — The Facts of Daily Life in 19th Century England*, New York.
- Paviot, Jean, 1991, "Cuisine grecque et cuisine turque selon l'expérience des voyageurs (XVe-XVIe siècles)", in A. A. M. Bryer and Michael Ursinus eds. *Manzikert to Lepanto. The Byzantine World and the Turks 1071-1571 (Byzantinische Forschungen XVI)*, Amsterdam, 167-77.
- Redhouse, James W., Sir, 1890, *A Turkish and English Lexicon, Showing in English the Significations of the Turkish Terms*, Constantinople.
- Reindl-Kiel, Hedda (yayına hazır), "Taam-ı Paşayan ve Büyük Ziyafet", paper presented at a Symposium on Food, Beverages, and Sociability in the Ottoman Empire, Boğaziçi Üniversitesi, 25-26 Mart 1996, İstanbul.
- Revel, Jean-François, 1982, *Culture and Cuisine*. New York.
- Richards, Audrey, 1932, *Hunger and Work in a Savage Tribe*. London.
- Richards, Audrey, 1939, *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia*, London.
- Rodinson, Maxime, 1949, "Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine", *Revue des études Islamiques*, no. 17, 95-165.
- Rodinson, Maxime, 1965, "Ghıdha", *Encyclopaedia of Islam*, 1057-72.
- Rosselló-Bordoy, Guillermo, 1994,

"Arqueologia e información textual: el utillaje en la cocina andalusi", in Marin and Waines eds. (1994), 37-87.

Rubiera Mata, Maria Jesús, 1994, "La dieta de Ibn Quzman. Notas sobre la alimentación andalusi a través de su literatura", in Marin and Waines eds., (1994), 127-36.

Salaman, Radcliffe, 1985, *The History and Social Influence of the Potato*, Cambridge.

Sarı, Nil, 1987, "Osmanlı Sarayı'nda Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, 31 Ekim-1 Kasım 1981, Ankara, 245-57.

Sefercioğlu, Nejat, 1985, *Türk Yemekleri. XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi*. Ankara.

Shammas, Carole, 1990, *The Pre-industrial Consumer in England and America*, Oxford.

Smith, Andrew F., 1992, "Authentic Fried Green Tomatoes", *Food History News*, no. 4, 1-2.

Smith, Andrew F., 1994, *The Tomato in America*, Columbia/South Carolina.

Simoons, Frederick J., 1994, *Eat Not This Flesh. Food Avoidances from Prehistory to Present*, Madison.

Stoianovich, Trajan, 1951, "Le maïs", *Annales ESC*, no. 6.

Stoianovich, Trajan, 1966, "Le maïs dans les Balkans", *Annales ESC*, no. 21.

Şemsettin Sami, 1899-1900, *Kamus-i Türkî: kaffe-yi lûgat-i Türkiye ile lisan-i Türkîde müstamil kelimat ve ıstılahat-ı Arabiye ve Farisiye ve ecnebiye-yi cami olarak lisanımızın mükemmel lûgat kitabıdır*, İstanbul.

Tannahill, Reay, 1988, *Food in History*, Harmondsworth.

Tarım, Zeynep, 1987, "Matbah-ı Amire Müessesesi ve 1105-1106 Muhasebe Defteri", *Y. Lisans Tezi*, Marmara Üniversitesi, İstanbul.

Theophano, Janet, 1996, *Household Words*.

Women Write From and For the Kitchen, Philadelphia.

Terzioğlu, Arslan, 1992, *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayı'nda Eczacılık*, İstanbul.

Teuteberg, Hans J. (ed.), 1992, *European Food History. A Research Review*, Leicester.

Tournefort, Joseph Pitton de, 1717-1730, *The Compleat Herbal: or The Botanical Institutions of Mr Tournefort*, translated from the original Latin with large additions from Ray, Gerarde, Parkinson, and others, 2 vols, London.

Toussaint-Samat, Maguelonne, 1992, *History of Food*, Oxford and Cambridge MA.

Uzunçarşılı, İsmail Hakkı, 1945, *Osmanlı Devleti'nin Saray Teşkilatı*, Ankara.

Ünver, Süheyl, 1941, *Anadolu ve İstanbul'da İmaretlerin Aşhane, Tabhane ve Misafirhanelerine ve Müesseselerin Ruhi Kemâllerine Dair*, İstanbul.

Ünver, Süheyl, 1948, *Tarihte 50 Türk Yemeği*, İstanbul.

Ünver, Süheyl, 1952, *Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul.

Ünver, Süheyl, 1953, *Fâtih Aşhanesi Tevzi'nâmesi*, İstanbul.

Waines, David, 1988, "Kitab al-tabikh", *Journal of Semitic Studies*, vol. XXXIII, 324-9.

Waines, David, 1994, *In the Caliph's Kitchen*, London.

Waines, David, İnalcık, Halil, Burton-Page, J., 1991, "Matbakh", *Encyclopaedia of Islam*, 807-15.

Wilson, Anne C., 1976, *Food and Drink in Britain*, Harmondsworth.

Wilson, Anne C. (ed.), 1994, *Luncheon, Nuncheon and Other Meals. Eating with the Victorians*, Dover.

Wolf, Eric, 1990, "Facing Power: Old Insights, New Questions", *American Anthropologist*, no. 92.

Yerasimos, Stephanos, 1996, "A Hypothesis